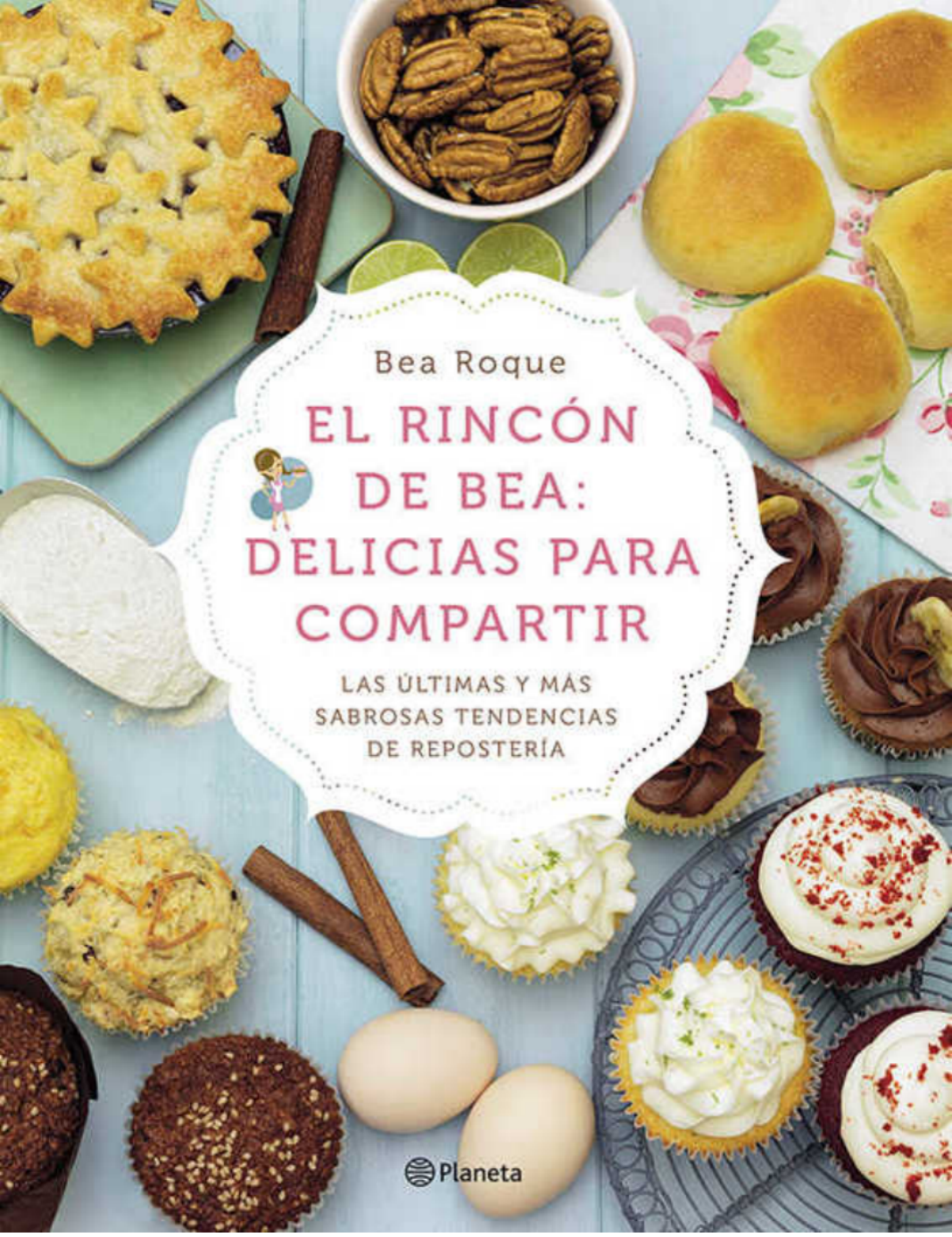
Bea Roque
EL RINCÓN DE BEA: DELICIAS PARA COMPARTIR
LAS ÚLTIMAS Y MÁS SABROSAS TENDENCIAS DE REPOSTERÍA
Planeta

Índice

Portada
Dedicatoria
Introducción
Ingredientes
Equipamiento
¿Cómo usar y sacar el mejor partido a la batidora de pie KitchenAid?
Aclaraciones generales a todas las recetas
Unos consejos antes de empezar
Pound cakes
Introducción
Classic Pound Cake (pound cake clásico)
Coffee & Walnut Pound Cake (pound cake de café y nueces)
Coconut Pound Cake (pound cake de coco)
Lemon Pound Cake (pound cake de limón)
Banana Bread (pan de plátano)
Orange & Chocolate Chip Pound Cake (pound cake de naranja y pepitas de chocolate)
Choco & Coco Pound Cake (pound cake de chocolate y coco)
Pumpkin, Walnut & Chocolate Pound Cake (pound cake de calabaza, nueces y chocolate)
Lemon & Cream Cheese Pound Cake (pound cake de limón y queso)
Carrot Pound Cake (pound cake de zanahoria)
Muffins dulces y salados
Introducción
Yogurt & Lemon Muffins (muffins de yogur y limón)
Honey & Raisin Muffins (muffins de miel y pasas)
Banana & Chocolate Chip Muffins (muffins de plátano y pepitas de chocolate)
Sweet Potato & Cinnamon Muffins (muffins de boniato y canela)
Chocolate Chip Muffins (muffins con pepitas de chocolate)
Buttermilk & Cinnamon Muffins (muffins de buttermilk y canela)
Cheese & Onion Muffins (muffins de queso y cebolla)
Corn Muffins (muffins de maíz)
Tomato & Mozzarella Muffins (muffins de tomate y mozzarella)
Bacon & Cheese Muffins (muffins de beicon y queso)
Cupcakes
Introducción
Classic Vanilla Cupcakes (cupcakes clásicos de vainilla)
Classic Chocolate Cupcakes (cupcakes clásicos de chocolate)
Lemon Cupcakes (cupcakes de limón)
Banana Cupcakes (cupcakes de plátano)
Carrot Cupcakes (cupcakes de zanahoria)
Coconut & Lime Cupcakes (cupcakes de coco y lima)
Red Velvet Cupcakes (cupcakes de terciopelo rojo)
Devil’s Food Cupcakes (cupcakes pecado de chocolate)

Guinness Cupcakes (cupcakes de Guinness)
Frostings
Classic Vanilla Buttercream (buttercream clásico de vainilla)
Chocolate Buttercream (buttercream de chocolate)
Lemon Buttercream (buttercream de limón) & Lima Buttercream (buttercream de lima)
Vanilla Cream Frosting (frosting cremoso de vainilla)
Raspberry Cream Frosting (frosting cremoso de frambuesa)
Orange Cream Frosting (frosting cremoso de naranja) & Cocoa Cream Frosting (frosting cremoso de cacao)
Cream Cheese Frosting (frosting cremoso de queso)
Combinaciones de sabores de frostings y cupcakes
Pies
Introducción
La masa
Chocolate Pie (tarta de chocolate)
Buttermilk Pie (tarta de buttermilk)
Maple Pumpkin Pie (tarta de calabaza y sirope de arce)
Sweet Potato Pie (tarta de boniato)
Lemon Meringue Pie (tarta de limón y merengue)
Merengue italiano
Key Lime Pie (tarta de lima de los cayos)
Pecan Pie (tarta de pecanas)
Cherry Pie (tarta de cerezas)
Cranberry & Pear Pie (tarta de arándanos rojos y pera)
Blueberry Pie (tarta de arándanos azules)
Masas
Introducción
White Loaf (pan blando de molde)
Dinner Rolls (panecillos blancos)
Potato Rolls (panecillos de patata)
Cinnamon Rolls (rollitos de canela)
Sticky Buns (rollitos de nueces con glaseado)
Challah (pan de Jaláh)
Hot Cross Buns (panecillos de Pascua)
Pumpkin Bread (pan de calabaza)
Chocolate Bread (pan de chocolate)
Cinnamon & Raisin Bread (pan de canela y pasas)
Pequeños placeres
Introducción
Chocolate Mug Cake (bizcocho de chocolate en taza)
Vanilla & Chocolate Chip Mug Cake (bizcocho de vainilla y pepitas de chocolate en taza)
Carrot & Nut Mug Cake (bizcocho de zanahoria y nueces en taza)
Raspberry Mug Cake (bizcocho de frambuesa en taza)
Flores de galleta
Peanut Butter Blossoms (galletas de mantequilla de cacahuete decoradas)
Bourbon Creams (galletas Bourbon)
Springerle
Medidas y conversiones

¿Qué ha fallado?
Glosario inglés-español de ingredientes para repostería
Glosario inglés-español de términos de repostería
Bibliografía
Agradecimientos
Créditos

Te damos las gracias por adquirir este EBOOK

Visita **Planetadelibros.com** y descubre una nueva forma de disfrutar de la lectura

¡Regístrate y accede a contenidos exclusivos!

Próximos lanzamientos
Clubs de lectura con autores
Concursos y promociones
Áreas temáticas
Presentaciones de libros
Noticias destacadas

Comparte tu opinión en la ficha del libro y en nuestras redes sociales:

Explora Descubre Comparte

Para Antonio, mi mejor amigo, mi compañero de fatigas, el amor de mi vida

A los lectores de «El rincón de Bea», por vuestras palabras de ánimo y vuestra paciencia durante estos meses. Este es vuestro libro.

Introducción

Los que me conocéis sabéis que hasta hace unos años no empecé a hornear. Yo no he sido como muchos pasteleros o cocineros que lo han «mamado» desde la infancia o que se han dedicado a esto por vocación o tradición familiar. Lo mío ha sido una afición que descubrí un poco más tarde, casi cuarenta años después.

Sin embargo, en cuanto comencé a hornear supe que había nacido para hacerlo o, por lo menos, para poder transmitir mi pasión. También me di cuenta de que el placer de hornear, la increíble sensación al obtener un horneado y un desmoldado perfectos, no es comparable con la satisfacción que se obtiene al compartir todas las delicias que salen de la cocina, por lo bien que te sientes al hacer feliz a alguien a quien le ofreces algo que has creado tú, casi de la nada.

La repostería es pura alquimia. Una transmutación maravillosa e increíble que tiene lugar en tu propia cocina, ante tus ojos. Que de cuatro ingredientes tan humildes como la harina, los huevos, el azúcar y la mantequilla puedas obtener resultados tan diferentes es, sin duda, un auténtico milagro. Mi pasión por la repostería me ha hecho interesarme sobre todo por la repostería americana, ya que desde muy pequeña sentí una fascinación especial por esta cultura. En este libro he intentado hacer una recopilación de una serie de clásicos, como son los *pies* (léase «pays»), los *pound cakes*, los *muffins* dulces y salados, los *cupcakes* auténticos (esos que se pueden comer, sin decoraciones extrañas), los panecillos y los panes con masas fermentadas, las galletas y, finalmente, algo mucho menos clásico, los *mug cakes*. Todos los capítulos tienen extensas introducciones que harán que no tengas ninguna duda ni miedo al ponerte a preparar cualquiera de las recetas.

Cualquier pregunta que te plantees sobre las recetas se responde en el libro, tanto sobre los ingredientes como sobre los materiales y también qué ha podido fallar. Asimismo, he incluido un glosario no solo de ingredientes en inglés y español, sino también de términos de

repostería que te puedes encontrar en cualquier libro de cocina

No tengo estudios de repostería ni me dedico a esto profesionalmente. Soy una autodidacta apasionada y aprendo del ensayo y error. Te aseguro que he cometido muchos fallos durante los ensayos de estos años. Aprender así es duro y, si estás solo en tu cocina, sin nadie que te ayude, te guíe o te sirva de referencia, puede ser muy desmotivador. Yo, más que nadie, entiendo que la repostería no es fácil para todos, pero no debería ser así. Espero que este libro te acompañe en tus momentos de horneado y te oriente. He intentado explicarlo todo con términos sencillos, tal como me gustaría que me lo hubieran explicado a mí, y estoy segura de que, si sigues las instrucciones al pie de la letra, no habrá receta que se te resista.

Espero que en las páginas que vienen a continuación aprendas que la repostería resulta divertida, que puede llegar a ser muy fácil y relajante y, sobre todo, que puede estar al alcance de cualquiera. No importa si eres un novato, ni tampoco si eres un repostero medio o avanzado: estoy convencida de que en este libro encontrarás algo para ti.

Así que elige una receta de este libro, sal a comprar mantequilla, huevos, azúcar y harina, coge tu batidora y empieza a cocinar algo rico. Enciende tu horno, prepárate para llenar tu casa de los olores deliciosos que saldrán de tu cocina y luego comparte esas delicias hechas con todo tu amor.

Ingredientes

Almidón de maíz. Comúnmente conocido por su nombre comercial, Maizena, es un polvo blanco y sedoso que se consigue con el molido muy fino del tejido interno del maíz seco. No se debe confundir con la harina de maíz, ya que no es el mismo producto.

Se utiliza, tanto en cocina como en repostería, para espesar salsas o cremas. También se puede usar para sustituir, en parte, la harina de trigo en una receta y lograr unas masas más suaves y ligeras.

Bicarbonato de amonio. El bicarbonato de amonio o *hartshorn* es el precursor de la levadura química y se suele utilizar como agente gasificante en el horneado algunas galletas, como podrás ver en las Springerle.

Bicarbonato sódico. Es un impulsor químico y se activa con un líquido y un ácido. El bicarbonato comienza a hacer efecto en la masa tan pronto como se humedece; por tanto, es muy importante hornear con la mayor brevedad posible. Si esperas demasiado, las burbujas de dióxido de carbono habrán comenzado a expandirse al máximo y comenzarán el declive cuando las metas en el horno. La masa no subirá y tendrá una textura pesada.

Utiliza exactamente la cantidad de bicarbonato que indica la receta. Si empleas demasiado, no solo no subirá lo suficiente, sino que creará el efecto contrario; además, te encontrarás con un desagradable sabor químico.

Conserva el bicarbonato en un recipiente hermético en un lugar seco un máximo de seis a nueve meses. Comprueba siempre su fecha de caducidad.

Buttermilk. En sus orígenes, el *buttermilk* era el suero que quedaba cuando la nata se batía y se convertía en mantequilla. En la

actualidad, se obtiene añadiendo bacterias de ácido láctico a la leche desnatada o semidesnatada, y cultivándola/ fermentándola para obtener un sabor ligeramente ácido. El *buttermilk* añade un delicioso sabor y mucha jugosidad a los productos horneados; además, casi siempre está asociado en las recetas al bicarbonato sódico, ya que neutraliza algo su acidez. En ningún caso debe sustituirse por leche.

Es muy apreciado como bebida en los Países Bajos, Alemania y Dinamarca. Aunque aquí en España no es algo típico, ya se puede conseguir fácilmente en las grandes superficies, y en algunos casos está a la venta bajo el nombre de suero de mantequilla.

Chocolates. El chocolate de cobertura, también llamado chocolate para postres, es el que necesitarás para hacer muchas de las recetas de este libro. En el mercado se encuentran infinidad de marcas, como Valor postres, Lindt postres o Nestlé postres.

Cuando la receta te pida gotas o pepitas de chocolate, también lo puedes utilizar cortado en trocitos.

- *Cacao en polvo.* Lo primero que hay que tener muy claro es que, cuando una receta pida cacao en polvo, usaremos cacao en polvo y no cualquier preparado de chocolate en polvo azucarado para beber del estilo de Cola-Cao o Nesquik.

  Si lees libros o blogs de cocina americanos, verás que las recetas a veces indican *cocoa powder* (cacao en polvo natural) y otras veces *Dutch processed cocoa* (cacao con proceso holandés). Estos dos cacaos son distintos, y sus diferencias, que detallo a continuación, afectan tanto a la subida de la masa como al sabor general.

- *Cacao en polvo natural.* Es el cacao que, por lo general, se encuentra a la venta en América. Tiene un color marrón claro y un sabor muy amargo. Es el cacao perfecto para hacer *brownies* y pasteles de chocolate. El cacao en polvo natural es muy ácido y casi siempre aparece en las recetas junto con bicarbonato sódico, para neutralizar su acidez.

- Cacao con proceso holandés. Este es el cacao que comúnmente se encuentra a la venta en Europa. Este cacao se ha procesado con un álcali (parecido al bicarbonato), lo que hace que neutralice su acidez, suavice el sabor y cambie el color, dejando un bonito color marrón rojizo; también se disuelve más fácilmente en leche o agua. Como la acidez del cacao ya ha sido neutralizada, suele aparecer en las recetas junto con el polvo de hornear.

Si no estamos seguros de qué tipo de cacao en polvo tenemos en nuestra caja, debemos leer los ingredientes para que nos den alguna pista, aunque es posible que en Europa no se indique nada, como es el caso del Cacao Valor. Para recapitular: el 90 % de los cacaos de Europa tendrán el proceso holandés. Un ejemplo de algunas marcas son Droste, Lindt, Valrhona, Valor y Van Houten. El otro cacao, el natural, suele ser americano y algunas de las marcas que lo comercializan son el clásico Hershey's, Ghirardelli y Scharffen Berger.

Cremor tártaro. El cremor tártaro es un polvo blanco, inodoro. Es un producto natural que se obtiene de los sedimentos que se producen con el envejecimiento del vino. El cremor tártaro no se puede sustituir por nada.

Se utiliza para estabilizar las claras y aumentar su volumen y tolerancia al calor. También se usa para las glasas, pues les da más flexibilidad. Asimismo, previene la cristalización de los jarabes de azúcar y caramelos.

Conserva el cremor tártaro en un lugar fresco y seco, y comprueba su fecha de caducidad.

Golden syrup. Es el nombre comercial que se da en el Reino Unido a la melaza o azúcar de caña parcialmente invertido. Se compra en unas latas verdes de la marca Tate & Lyle. Tiene un sabor muy agradable y es un complemento perfecto para endulzar las tortitas. Puede sustituir la miel y también el jarabe de maíz.

Harina. Es, posiblemente, unos de los ingredientes principales en la despensa y tiene un papel primordial en el sabor, la textura y, sobre todo, la estructura de nuestros dulces.

En la mayoría de las recetas de este libro se utiliza harina de trigo para todo uso, excepto en los *mug cakes* del capítulo «Pequeños placeres» y en el Coffee & Walnut Pound Cake del capítulo «*Pound cakes*», en los que se emplea harina bizcochona o harina con levadura.

Después de abrir el paquete, conserva la harina en un lugar seco o en un bote hermético. Si dejas el paquete abierto, la harina se secará y es posible que tu próxima receta necesite más líquido del recomendado.

Huevos. Es un ingrediente camaleónico que puede servir tanto para hacer una suave crema de limón o una natilla como para mantener la estructura de un bizcocho con sus proteínas. No solo influyen en la textura, sino en el sabor final de nuestros productos.

Utiliza siempre que puedas huevos orgánicos: su sabor es incomparable y merece la pena ese gasto extra.

Conserva los huevos siempre en la nevera con la punta hacia abajo.

Jarabe de maíz blanco *(light corn syrup)*. El jarabe de maíz es un edulcorante líquido con una consistencia espesa, aunque no tanto como la glucosa, muy versátil en la repostería. Se utiliza para endulzar chocolates y para evitar la cristalización de los helados, consiguiendo una consistencia suave y cremosa.

Es generalmente claro e incoloro. Está saborizado con sal y vainilla pura, y tiene un sabor moderadamente dulce. *Light* (claro) se refiere al color del jarabe, no a una reducción en las calorías o en el azúcar.

Jarabe de maíz oscuro *(dark corn syrup)*. El jarabe de maíz oscuro es una mezcla de jarabe de maíz y una pequeña cantidad de jarabe de refinadores, que es un tipo de melaza. El jarabe oscuro está saborizado con caramelo y sal. Tiene un color marrón y un sabor distintivo a melaza. Se utiliza en postres como la tarta de pecanas.

Leche. Es preferible utilizar leche entera en las preparaciones; su contenido en grasa la hace más recomendable que la leche desnatada o semidesnatada. Se puede sustituir por leche de cabra o de oveja.

Levadura. Es un ser vivo, un hongo que transforma el azúcar de la harina en gas, y se utiliza para fermentar el pan.

La levadura se presenta en dos formatos: la fresca, que suele venir en pastillas similares a la mantequilla, pero más pequeñas (25 gramos), y la levadura instantánea en gránulos, que viene en sobres de siete o diez gramos.

El inconveniente de la levadura fresca es que solo dura algo más de un mes en la nevera. Desde luego se podría congelar pero, al tratarse de un ser vivo, es posible que, con el tiempo, pierda capacidad de fermentación. Por ello es mucho más práctico tener sobres de levadura instantánea en la despensa, para poder utilizarlos en cualquier momento que se nos ocurra ponernos a hornear un pan o cualquier tipo de masa que necesite levadura.

Los sobres de levadura instantánea en ningún caso deben confundirse con la levadura química en sobres de Royal. Asimismo, se utiliza un tercio de la cantidad de levadura instantánea de la que se utilizaría fresca.

Mantequilla. Es el milagro que se produce al batir la nata. Es la grasa por excelencia que tradicionalmente se usa para repostería. Su sabor es inconfundible y maravilloso, y no tiene sustituto.

A menos que sea por motivos de salud (ojo, no estoy hablando de consumo de menos calorías), no intentes sustituir la mantequilla por margarina o por otro derivado como la mantequilla fácil de untar: los resultados no serán los mismos.

Tampoco uses mantequilla con sal: cada marca utiliza una proporción de sal diferente; por lo tanto, el sabor varía bastante. Emplea una mantequilla de calidad y alto contenido en materia grasa, pues notarás una gran diferencia en el producto final.

Si no utilizas toda la mantequilla de un paquete, conserva el resto en la nevera, perfectamente cerrada en su envoltorio o en papel de aluminio, asegurándote de que no entre en contacto con el aire para evitar que se reseque.

Nata agria. Es también una crema; sin embargo, es más amarga, más

espesa y menos grasa que la nata fresca que se le asemeja, ya que tan solo tiene un 18 % de materia grasa. Puede sustituir al yogur, ya que tiene la misma cantidad de materia grasa, y lo podemos utilizar en vez del *buttermilk*, pero entonces es necesario rebajarlo con leche o agua; de lo contrario, la receta no tendrá suficiente líquido, por lo que presentará una textura seca.

Nata fresca. Es una crema blanca, espesa, grasa (de 30 % a 40 % de materia grasa) y ligeramente acidificada por los cultivos bacterianos que contiene. Originariamente era una especialidad francesa, conocida como *crème fraîche*, pero hoy se ha extendido a lo largo de toda Europa y se emplea mucho, tanto en cocina como en repostería. Tiene un delicado aroma a nueces o a mantequilla, y es un maravilloso complemento para la fruta fresca, el caviar y ciertos pasteles.

Nata líquida. Es la nata que piden las recetas para repostería; generalmente se trata de una nata alta en contenido graso, es decir, entre un 35 % y un 40 % de materia grasa. La nata no solo se utiliza como un ingrediente en la preparación, sino que sirve como relleno y acompañamiento. Cuando una receta incluya este ingrediente, usa siempre nata para montar en vez de nata para cocinar, pues esta tiene menor contenido en materia grasa.

Todas estas natas las puedes encontrar fácilmente en cualquier supermercado o hipermercado.

Pasta de frutas. Se trata de unas pastas de frutas naturales

concentradas que dan un sabor y un color increíbles a los postres. Son perfectas no solo para los *buttercreams* sino para la masa de los bizcochos.

Polvo de hornear. Es un impulsor/gasificante, conocido comúnmente por la marca comercial Royal. Al contrario que el bicarbonato, el polvo de hornear hace efecto al entrar en contacto con el calor. Y, al igual que el bicarbonato, debes emplear exactamente la cantidad que pide la receta.

El bicarbonato y el polvo de hornear no son intercambiables.

Conserva el polvo de hornear en un recipiente hermético en un lugar seco un máximo de nueve a seis meses.

Sal. La sal realza el sabor de los ingredientes. No te olvides de utilizarla por muy pequeña que sea la cantidad cuando una receta te lo indique. Emplea sal de mesa.

Vainilla. Si hay un sabor y un ingrediente inconfundible e imprescindible en repostería, ese es la vainilla: se la puede considerar como el ingrediente por excelencia. Una vez leí una frase que decía: «La vainilla es como el amor, lo convierte todo en mejor». La vainilla es mi debilidad.

La vainilla se comercializa de varias formas: en vaina, en polvo, en extracto y en pasta. Esta última es verdaderamente interesante: se

trata de una especie de jarabe muy espeso con las pintitas de la vainilla y todo su sabor, y lo encontrarás en la mayoría de recetas de este libro. Se utiliza en la misma proporción que el extracto de vainilla.

Se utiliza no solo para dar ese agradable sabor, sino también para acentuar el sabor de otros ingredientes, como hacen también la sal o el café.

Yogur. Es leche que se ha fermentado con bacterias de ácido láctico y que se ha dejado espesar. Para nuestras preparaciones, debemos usar yogur natural y, siempre que sea posible, yogur entero sin edulcorar.

Equipamiento

No te preocupes, que no voy a pedirte que salgas corriendo a comprar un montón de cacharros innecesarios. Si horneas de vez en cuando, seguro que tienes mucho del material que te detallo a continuación. Si, por el contrario, no horneas muy a menudo y apenas tienes equipamiento, sí te recomiendo que adquieras algo de este material, sobre todo el que te indico como imprescindible.

Bandejas para galletas. Son unas bandejas lisas, metálicas y sin bordes, especiales para el horneado de las galletas. Las hay de muchos modelos y marcas. Personalmente prefiero las de color más claro y con una cámara de aire en la base que permite que el aire caliente circule, evitando que a las galletas se les queme la base.

Báscula. Lo habrás oído cientos de veces: la repostería es una ciencia exacta; por tanto, una báscula para pesar los ingredientes con exactitud resulta imprescindible. No solo te servirá para hacer cualquiera de las recetas que te propongo, sino que podrás utilizarla para pesar cualquier otra cosa en la cocina. Aprovecha para comprar una que también tenga las medidas en libras, en onzas y en onzas líquidas; así no tendrás que hacer cálculos extraños cuando hagas recetas americanas.

Batidora de pie/amasadora. Para mí es algo imprescindible, no podría vivir sin una. En mi caso tengo dos batidoras de pie KitchenAid, a las que declaro mi amor abiertamente, y, aunque te parezca increíble, les doy uso a ambas, en ocasiones a la vez. A la hora de decidir comprarla o no, tú eres quien tendrá que valorar el espacio que tienes en tu cocina, así como el dinero que puedes invertir. Todas las recetas que contiene este libro se pueden hacer con una batidora de mano, o incluso a mano, pero la diferencia es abismal y, cuando la tengas, no sabrás cómo has podido vivir sin ella. Si no te he convencido, lee el apartado: «¿Cómo usar y sacar el mejor partido a la batidora de pie KitchenAid?».

Boquillas. Son imprescindibles a la hora de dar ese acabado tan bonito a unos *cupcakes*. No es preciso que te compres un juego enorme de boquillas; con una redonda o una de estrella será suficiente. En este libro voy a utilizar algunas (véase el apartado «Introducción» del capítulo «*Cupcakes*») y en cada caso te indicaré el número y la marca.

Coladores/tamizadores. Ten siempre uno o dos tamaños, uno para tamizar cantidades grandes de harina o azúcar glas y otro más pequeño para cantidades pequeñitas de cacao, cremor tártaro o almidón de maíz.

Cucharas de helado. Son uno de esos utensilios en los que apenas reparo pero que siempre utilizo. Sirven para dosificar las masas, ya sea para galletas, tartas, *muffins* o *cupcakes*. Compra las mismas que tienen en las heladerías, las profesionales, porque, aunque pueden resultar un poco más caras, son resistentes y de mejor calidad. Yo las tengo en tres tamaños: pequeño (4 centímetros de diámetro), mediano (5,5 centímetros de diámetro) y grande (6,5 centímetros de diámetro).

Cucharas y tazas medidoras americanas. Las cantidades de las recetas que te propongo en este libro están expresadas en gramos. Sin embargo, he usado cucharas medidoras para expresar las cantidades pequeñitas de la levadura, el polvo de hornear y el bicarbonato, entre otros. Son muy prácticas y las cantidades son tan pequeñas que, sin una báscula de precisión, sería casi imposible pesarlas. Las puedes encontrar por poco más de tres euros en casi cualquier tienda que venda productos de menaje o repostería. Es algo que no tendrás que reemplazar y te durará toda la vida.

Las medidas en mililitros correspondientes a estas cucharadas y cucharaditas, así como la forma de utilizarlas correctamente, las encontrarás en la tabla de equivalencias que hay en el capítulo «Medidas y conversiones».

Espátulas. Una buena espátula será tu mejor aliada. Aunque no soy partidaria de la silicona en los moldes para hornear, en las espátulas la cosa cambia. Las *espátulas de silicona* son resistentes al calor y no se derriten en contacto con cualquier crema o azúcar caliente, ni tampoco con el roce de algún cacharro incandescente. Deben tener un mango lo suficientemente largo como para llegar al fondo del bol que se utiliza, para «rebañar» bien los restos de masa. No mezcles las espátulas que uses para las preparaciones dulces con las que emplees para algo salado. Yo tengo espátulas azules solo para lo salado, así no

hay equivocación posible. Prefiero las que tienen el mango de silicona y son todas de una pieza, pues la lengüeta es firme a la vez que flexible. Las espátulas metálicas suelen tener el mango de madera o plástico, y son perfectas para extender *buttercream* sobre una tarta o alisar una masa. Las hay totalmente rectas y de diversos tamaños. Además, las hay con un pequeño ángulo junto al mango, ideales porque evitan que te manches los dedos.

Estribo. Este utensilio metálico, que como su nombre indica tiene forma de estribo, aunque es de gran utilidad, no es imprescindible. Sirve para amalgamar las masas que incorporan materias grasas, como mantequilla o manteca, pues, al contrario que las manos, no aportan calor a la masa.

Mangas pasteleras. Junto con las boquillas, son imprescindibles a la hora de decorar. Las puedes encontrar de diferentes tamaños y las hay tanto desechables como reutilizables. Aunque lo que voy a decir no suene muy ecológico, personalmente uso las desechables, por comodidad: la vida es demasiado corta como para lavar mangas llenas de *buttercream*. Lo siento. Las uso de 30, 40 y 50 centímetros, dependiendo de la cantidad de masa o *buttercream* que utilice.

Moldes. Hay muchos tipos de moldes en el mercado, muchas marcas, calidades, materiales y precios. Sin ánimo de incitar al consumo, te recomiendo que inviertas en moldes de buena calidad. Muchas veces la buena calidad también significa un alto precio, pero a la larga es una inversión que agradecerás.

En esta lista no verás ningún molde de silicona para hornear. Si utilizamos guantes de silicona y protectores de silicona para protegernos del calor, por lógica entiendo que no es buen conductor del calor a la hora de hornear bizcochos. Y ahí lo voy a dejar.

Hay una serie de moldes básicos, utensilios que necesitaremos a lo largo del libro, que son:

- Moldes alargados para *pound cakes*. En España los llamamos, en mi opinión erróneamente, moldes para *plum cake*, ya que aquí a todo bizcocho rectangular lo llamamos *plum cake*, tenga o no tenga fruta. Los hay de diferentes tamaños y materiales. (Véase el apartado «Introducción» del capítulo de los *pound cakes*.)

- Moldes para *cupcakes/muffins*. Las hay de muchas marcas y de varios tamaños: mini, normal, grande y jumbo. En ellos puedes hacer, además de lo que su propio nombre indica, panecillos individuales, *miniquiches*, minitartaletas, *minibrownies*... Los hay de distintas capacidades: 6, 12 y 24. Si utilizas estos moldes para *muffins*, será suficiente con que lo engrases bien. Si lo usas para *cupcakes*, no es preciso engrasarlos, ya que, con que les pongas un papelillo, sirve. (Véase el apartado «Introducción» del capítulo de los *cupcakes* y de los *muffins*.)

- Moldes para *pies*. Estos moldes son una especie de platos hondos, de aproximadamente 23 centímetros, con las paredes ligeramente inclinadas; pueden estar hechos de cuatro materiales (cristal, esmalte vitrificado, aluminio y cerámica), y se emplea uno u otro dependiendo del tipo de *pie* que vayamos a hacer. «(Véase el apartado «Introducción» del capítulo de los *pies*.)

Papel de hornear. Resulta imprescindible a la hora del horneado, y será tu gran aliado, junto con la mantequilla, para que no se te pegue nada a los moldes. Mi favorito es el liso y que viene ya precortado.

Pincel de silicona. Siempre he dicho que no existe un molde que pegue un bizcocho, sino un molde mal engrasado. Los pinceles de silicona te servirán para engrasar bien las paredes y las bases de los moldes.

Protector de silicona para *pies*. Desde luego no es algo imprescindible, pero no te negaré que resulta muy práctico si vas a hacer muchos *pies*. Este protector de silicona se coloca alrededor del *pie* para evitar que el borde se dore demasiado. Es regulable y se adapta al tamaño de cualquier molde. Sin duda, puedes optar por proteger el borde de tu *pie* con papel de aluminio.

Ralladores. Soy fan incondicional de los ralladores Microplane; los uso muchísimo, tanto para rallar chocolate como zanahorias, queso o cítricos. Me gustan especialmente para rallar las zanahorias que utilizo en las recetas, porque obtengo un rallado finísimo que hace que el bizcocho siempre quedo húmedo y jugoso. Tengo de varios tamaños, tanto para dulce como para salado.

Rejillas enfriadoras. Las rejillas sirven para enfriar uniformemente los bizcochos. Si dejas enfriar el bizcocho dentro del molde o incluso sobre un plato, el vapor se condensará en los laterales y la base se empapará, quedando húmedo. Estas rejillas te servirán tanto para bizcochos como para *cupcakes*, *muffins*, *pies* y galletas. Compra rejillas resistentes y, en la medida de lo posible, apilables, para que ocupen el menor espacio posible cuando las estés utilizando.

Reloj de cocina. Totalmente imprescindible, pero ya no tanto un reloj de cocina como un reloj en la cocina. Si no te quieres comprar uno de estos gadgets con formas divertidas y que, como los míos, siempre se terminan estropeando, puedes descargarte una aplicación de temporizador gratuita para tu *smartphone*. (Temporizador+, que es la

que yo utilizo, te permite tener varios temporizadores personalizados a la vez.)

Rodillos. Son imprescindibles y los hay de madera, silicona, polietileno, acrílicos, de mármol y de metal. Elige el que más te guste y se ajuste a tus necesidades según el uso que le vayas a dar.

Termómetro de horno. Junto con el reloj de cocina, es algo totalmente imprescindible, ya que la temperatura que indica tu horno muchas veces no es la correcta. En repostería, una desviación de más o menos 25 ˚C en la temperatura puede resultar catastrófica. Es totalmente indispensable un termómetro que te indique la temperatura correcta en todo momento. Puedes comprar estos termómetros en cualquier tienda de productos de repostería.

Varillas. Perfectas para batir o mezclar a mano una preparación. Tengo varias de distintos tamaños, pero siempre intento que sean de acero y de una sola pieza, para que no les quede nada de agua dentro a la hora de lavarlas.

¿Cómo usar y sacar el mejor partido a la batidora de pie KitchenAid?

Recuerdo perfectamente el día 20 de julio de 2008 como si fuera ayer. No fue el día que conocí a Antonio, no. Ni tampoco es la fecha de algún aniversario especial. El 20 de julio de 2008 marcó un antes y un después en mi vida como repostera-bloguera. En esa fecha compré mi batidora de pie KitchenAid.

Efectivamente, el día en concreto es un dato irrelevante por completo. Podía haber sido en agosto, septiembre o incluso diciembre. Simplemente era una cuestión de tiempo: estaba predestinada a tener una. Vale, seguro que dirás que soy una exagerada o incluso dramática, y admito que a veces sí, lo soy, pero estoy segura de que no sería quien soy sin mi KitchenAid. Creo que nunca me hubiera atrevido a hacer repostería en serio. Espero que, después de esta introducción, entiendas lo importante que ha sido en mi vida la batidora de pie KitchenAid y cómo puede ayudarte a ti.

Hay infinidad de robots de cocina/batidoras/amasadoras en el mercado. Conozco algunos «personalmente», y he pasado muchas horas leyendo sus *reviews*, pero yo elijo mi KitchenAid por varias razones. La primera y principal es por su longevidad. En 2009, KitchenAid celebró su nonagésimo aniversario. Es decir, llevan haciendo el mismo modelo desde siempre. Solamente ese dato ya indica que, en efecto, están haciendo las cosas muy bien para que el mismo producto lleve a la venta tanto tiempo. Y eso es porque se trata de una máquina como las de antes, porque sigue la máxima *made to last*, hecho para durar. ¿Te acuerdas de los electrodomésticos que tenían nuestras madres, que duraban toda la vida? La mía usó una lavadora que duró veintiocho años. La tiramos porque ya no pegaba

con la decoración de la cocina. A mí, por mucho descalcificante o líquidos que le eche a mis lavadoras, las pobres no me duran más de seis años. Otro ejemplo es el aparato de aire acondicionado que tenemos en nuestra casa en Madrid: tiene cuarenta y cinco años. Este aparato *vintage* sigue funcionando como el primer día. Lo que te digo, una reliquia. KitchenAid no entiende de obsolescencia programada, es una máquina hecha para durar y a mí, eso, me convence.

Lo que definitivamente me empujó a comprar mi primera KitchenAid fue uno de esos documentales de «¿Cómo se hace?» que estaba viendo Antonio. Inmediatamente, él se dio cuenta de que el documental hablaba sobre el nuevo «antojo» con el que estaba encaprichada. Tan pronto como terminó, me dijo: «Te la compras... Eso es hierro puro, no se estropeará jamás». Y es cierto, no hay piezas de plástico en la construcción de estas batidoras, así que es extremadamente raro que se estropeen. Un aparato de calidad inferior utilizaría piezas de plástico en el motor. Pero KitchenAid no esconde nada de plástico bajo esa fachada de metal, es decir, lo que ves es lo que hay, y por eso son tan longevas.

Otra evidencia de la calidad de su construcción es la transmisión directa de su motor, o sea, no existe ningún tipo de cinta ni correa que accione su mecanismo. Sin duda, ese es uno de los elementos que se pueden gastar con el uso (como la correa del ventilador o la de la distribución de nuestros coches). Las transmisiones directas se suelen emplear en la maquinaria profesional-industrial, rara vez en las de uso doméstico. Esta es otra de las características que se añade a la durabilidad de KitchenAid.

No te voy a negar que su estética retro me atrae, pero lo que más me gusta es la «atemporalidad» de su diseño. Hay alguna máquina con un diseño tal vez más actual, e incluso algunas otras que tratan de copiarlo, pero estoy segura de que, dentro de unos años, estos diseños quedarán anticuados y deberán ser rediseñados.

Otro aspecto del diseño de KitchenAid que para mucha gente resulta importante, aunque para mí no tanto, es su amplísima gama de colores, para todos los gustos.

Es posible que otros robots tengan más potencia, pero eso es como las Harley Davidson, en las que la velocidad es algo puramente anecdótico. ¿De qué te sirve un Ferrari si la velocidad máxima en la autopista es de 120 kilómetros por hora? Además, este aumento de

potencia implica mucho más gasto en consumo eléctrico y un mayor desgaste de sus motores. Es como los coches de F1: mucho motor, pero muy delicados.

Si te compras una batidora de pie KitchenAid, no cometas el error de guardarla en un armario de la cocina. Te olvidarás de ella y te dará pereza sacarla. El simple hecho de tenerla a mano, en la encimera por ejemplo, no solo hará que todo el mundo que entre en tu cocina pueda admirarla, sino que te darán ganas de utilizarla. Por favor, no dejes que se llene de polvo, úsala, sácale mucho partido.

Sé que puede llegar a ser un rollo leer las instrucciones de un electrodoméstico, y yo soy la primera en entonar el *mea culpa* porque nunca lo hago. Cuando me compré mi primera cámara réflex y vi el tocho de las instrucciones, rápidamente lo archivé en el cajón de las instrucciones y las garantías. Cuando al año hice mi primer curso de fotografía, tuve que leerme obligatoriamente las instrucciones y, ¿adivinas?, todo lo que estaba aprendiendo en el curso de fotografía estaba perfectamente explicado en las instrucciones de la cámara; eso sí, de un modo más seco y con menos florituras, pero allí estaba toda la información.

En el caso de la batidora de pie KitchenAid, las instrucciones son eso, una guía que nos ayuda a utilizar mejor la máquina. Y no creas que solo incluye información sobre voltaje, precauciones eléctricas y mantenimiento; también te enseña a manejar mejor tu batidora/amasadora y, por increíble que parezca, lo hace en tan solo diez hojitas.

De todos modos, por si eres principiante o tienes tu KitchenAid desde hace tiempo y no sabes exactamente cómo utilizar sus velocidades, a continuación tienes toda la información que vas a necesitar, filtrada, explicada, con florituras y ejemplos prácticos.

La batidora de pie KitchenAid incluye tres accesorios: el batidor normal o pala, el batidor de varillas y el gancho amasador, además de un colador-tapa.

¿Para qué sirve cada accesorio?

El batidor normal o *pala* es el accesorio más versátil de la batidora; resulta adecuado para batir o componer toda clase de mezclas, de normales a consistentes. Resulta ideal para preparar pasteles y bollos, y es excelente para trabajar la mantequilla y otras cremas. Sirve también para hacer purés, salsas, patés y mezclar, de forma homogénea, los ingredientes para pasteles de carne o albóndigas.

Además, prepara a la perfección una crema de mantequilla o *buttercream*. Se puede utilizar tanto para montar como para incorporar ingredientes suavemente. Te recomiendo empezar a batir a velocidad baja e ir subiendo hasta conseguir la velocidad adecuada.

Existe a la venta una pala que tiene un borde de silicona que ayuda a la hora del batido mientras va limpiando las paredes del vaso; es práctico porque no tienes que parar la batidora para bajar la mantequilla u otro ingrediente que haya quedado pegado en los laterales.

El batidor de varillas es el accesorio ideal para incorporar aire a las preparaciones. Se utiliza para batir nata, claras de huevo, helados, *mousses*, merengues o mayonesas. También es de gran ayuda para deshacer los grumos de las salsas y las cremas. Además, se utiliza en bizcochos sin mantequilla, así como en glaseados espumosos de clara de huevo, como el merengue italiano, el suizo... Se debe empezar a batir desde la velocidad mínima e ir aumentándola gradualmente. Es básico batir a la velocidad adecuada para dar tiempo al aire a entrar y obtener una mezcla suave y ligera. Recuerda que este batidor de varillas no se utiliza para batir mantequilla.

El gancho amasador sirve para preparar y trabajar masas de panes, focaccias, panecillos, pizzas y masas para la pasta. También podemos emplearlo cuando añadimos frutas escarchadas o frutos secos a la masa de un bizcocho. El gancho se utiliza **siempre y únicamente** a velocidad 2. La utilización de una velocidad superior en una masa de levadura aumentaría las posibilidades de que la máquina fallara. Antes de empezar a amasar, mezcla los ingredientes secos con el batidor normal o pala para conseguir una distribución uniforme. Posteriormente, cambia al gancho para incorporar los ingredientes líquidos y amásalos lentamente. El gancho amasa de forma eficaz la mayoría de masas de levadura en tan solo cuatro minutos.

Este es un claro ejemplo de que no siempre se utiliza el mismo accesorio en todas las preparaciones durante todo el proceso. Otros casos son, por ejemplo, cuando haces un *buttercream* con base de merengue suizo o italiano: se monta el merengue con las varillas; sin embargo, a la hora de empezar a incorporar la mantequilla, debes cambiar las varillas por el batidor normal o pala. Otro ejemplo es cuando una preparación lleva claras a punto de nieve: en este caso, monta las claras primero y resérvalas; a continuación, bate con la pala la mantequilla, el azúcar y los demás ingredientes. Finalmente, incorpora las claras, algo que a mí personalmente me gusta hacer a mano con una espátula de silicona.

El *colador-tapa* tiene una doble función: por un lado, dirige los ingredientes hacia las paredes del bol y, por otro, reduce las salpicaduras, impidiendo que entren en contacto con los accesorios.

¿A qué velocidad bato?

Ahora que ya tienes claro cómo y cuándo utilizar los accesorios, te obsesionarás pensando que quieres tener un libro de recetas que te indique como un autómata a qué velocidad exacta y durante cuánto tiempo debes batir los ingredientes, pero esto es algo que irás descubriendo con el tiempo. Es como cuando empezaste a conducir: seguro que siempre tenías dudas sobre las marchas que debías utilizar, ¿cambio ahora a segunda?, ¿meto tercera?, ¿reduzco a cuarta? A mí, una amiga inglesa me decía: «Tranquila, escucha el motor, él te habla y te lo dice». Al principio no lo entendía, pero llega un momento en que te vuelves uno con el coche, escuchas y entiendes sus sonidos y sabes lo que necesita en cada momento. Utilizar la batidora de pie KitchenAid es prácticamente lo mismo. Hasta que no la hayas usado unas pocas veces, no vas a saber si necesitas velocidad 3 o 2. Te prometo que, después de leer las siguientes aclaraciones y después de usar tu KitchenAid las primeras veces, sabrás a qué velocidad y aproximadamente cuánto tiempo necesitas para cada preparación. Vamos allá...

La batidora de pie KitchenAid tiene diez velocidades. Todas ellas tienen una función «Soft Start», es decir, que, independientemente de la velocidad seleccionada, comienza a funcionar a una velocidad reducida, para evitar que los ingredientes te salpiquen o salgan volando. Automáticamente, la velocidad se irá incrementando hasta

alcanzar la seleccionada.

La KitchenAid bate más rápido y mejor que la mayoría de batidoras eléctricas; por lo tanto, en la mayor parte de las recetas deberás ajustar el tiempo de batido para evitar batir o amasar en exceso. Tú serás quien determine, mediante la observación de la preparación, el aspecto deseado y descrito en la receta. Por ejemplo, deja de batir cuando la preparación haya blanqueado o esté suave y cremosa. O, tal vez, bate hasta que se formen picos blandos. Aquí entra en juego no solo la observación, sino también el sentido común.

¿Cómo se utilizan las velocidades?

Velocidad 1. ***Revolver.*** Para mezclar lentamente, combinar, hacer puré e iniciar cualquier proceso de batido. Para agregar harina e ingredientes secos a la masa, así como para añadir ingredientes líquidos a los secos. No utilices esta velocidad para amasar pan u otras masas de levadura.

Velocidad 2. ***Mezclar a velocidad lenta.*** Para hacer purés, mezclas densas y remover a mayor velocidad. Para amasar masas de levadura.

Velocidad 4. ***Mezclar-batir.*** Para batir masas semidensas, como las de las galletas. Para combinar azúcar y mantequilla. Para incorporar el azúcar a las claras de huevo en la preparación de merengues. Velocidad media para bizcochos y pasteles.

Velocidad 6. ***Batir-preparar cremas.*** Para batir a una velocidad intermedia-alta o para montar.

Velocidades 8 y 10. ***Batir-montar a gran velocidad.*** Para montar cremas, claras de huevo y merengues, y también para montar cantidades pequeñas de crema, claras de huevo...

También se pueden utilizar las velocidades intermedias 3, 5, 7 y 9.

Cuando termines de utilizar la batidora de pie, es preferible no dejar los accesorios colocados en el eje; los puedes guardar perfectamente dentro del vaso.

Ajustes de la batidora de pie KitchenAid

Lo primero que tienes que hacer antes de estrenarla es comprobar que está bien ajustada, es decir, que la distancia entre el batidor plano y la base del vaso es la correcta.

Si el batidor plano o las varillas están muy elevados, el fondo de la masa no se mezclará bien. Si por el contrario están muy pegados, rasparán el fondo del vaso y lo golpearán, desgastando el recubrimiento, tanto de los batidores como del vaso.

Aunque esta distancia viene regulada de fábrica, corregirla o comprobarla es absolutamente necesario y muy fácil de realizar. Con la batidora desenchufada, levanta el cabezal o baja el vaso hasta su posición inferior, dependiendo de cuál sea tu modelo; ahí encontrarás un tornillito. Gíralo ligeramente en el sentido contrario de las agujas del reloj (izquierda) para elevar el batidor, o en el sentido de las agujas del reloj (derecha) para bajarlo.

La distancia exacta la puedes medir poniendo tu robot en marcha a velocidad 1 con el batidor plano. Introduce una moneda de 5 céntimos o un garbanzo y pon la máquina en marcha. El batidor plano debe tocar la moneda ligeramente en cada vuelta. Si esto no fuera así, regula el tornillo con un destornillador, dándole un cuarto de giro.

Procedimientos

A continuación te detallo los procedimientos básicos, tanto para realizar una masa de un bizcocho como una masa con levadura. Estos procedimientos son esenciales para empezar y perderle el miedo a adaptar cualquier receta.

Masas de bizcochos

El procedimiento para batir las masas de los bizcochos es el siguiente:

Bate la mantequilla con el azúcar hasta que se haya blanqueado a velocidad intermedia. Es posible que debas parar la máquina tres o cuatro veces, para que, con ayuda de una espátula, puedas bajar la mantequilla que queda en las paredes del vaso. Si tienes la pala con el reborde de silicona, solamente tendrás que hacerlo una vez.

Incorpora los huevos ligeramente batidos, de uno en uno, a velocidad mínima. En este momento, añade los extractos o sabores, a no ser que

la receta lo indique de otra manera.

Ahora, agrega los ingredientes secos y los líquidos lentamente, alternándolos de la siguiente manera: un tercio de ingredientes secos, la mitad de los ingredientes líquidos, un tercio de los ingredientes secos, la otra mitad de los ingredientes líquidos, un tercio de ingredientes secos.

Es posible que la receta que estés siguiendo utilice pocos ingredientes líquidos; en ese caso, añade la mitad de los ingredientes secos, todos los ingredientes líquidos y la otra mitad de los secos.

En este momento, evita caer en la tentación de aumentar la velocidad para que se mezcle todo rápidamente, ya que esto provocará que el bizcocho desarrolle el gluten y quede duro. Mezcla siempre a la velocidad mínima.

Añade siempre los ingredientes con la tapa o lo más cerca posible del bol, para que no choque con los batidores en movimiento.

Si la receta pide incorporar nueces, frutas escarchadas, pasas o pepitas de chocolate, añade estos ingredientes al final del proceso, siempre a velocidad 1 (o incluso a mano). Si la mezcla no es lo suficientemente espesa, es posible que estos ingredientes se depositen en el fondo del molde durante el horneado.

Si la receta tiene grandes cantidades de líquido, estos se deben mezclar a velocidad baja, para evitar que salpiquen. Solo aumentaremos la velocidad cuando la mezcla haya espesado.

Otro truco para sacarle el máximo partido a la KitchenAid es calentar o enfriar el vaso mezclador, dependiendo de la preparación. Por ejemplo, si vas a montar nata, puedes enfriar el vaso en la nevera previamente. Sin embargo, hacer esto puede resultar difícil, debido a la capacidad de la nevera. También puedes enfriarlo manualmente llenándolo de agua fría con cubitos de hielo.

Si, por el contrario, lo que quieres es calentar el vaso, para ayudar a montar unas yemas con azúcar, por ejemplo, puedes llenarlo con agua caliente o sumergirlo en el fregadero con agua caliente.

En cualquiera de los dos casos, no te olvides de secar bien el vaso antes de comenzar la preparación.

Algo que he visto hacer, y no aconsejo en absoluto, es calentar el vaso con un soplete de cocina mientras está en funcionamiento.

Masas de levadura

Como te indiqué anteriormente, para las masas de levadura emplea el gancho amasador y siempre la velocidad 2. Si utilizas una velocidad superior, aumentarás las posibilidades de forzar la máquina y que esta falle.

Nunca emplees recetas que utilicen mayor cantidad de harina de la que admita la batidora. En las instrucciones encontrarás la cantidad exacta que admite cada modelo, dependiendo del tamaño del vaso:

- Vaso de 4,25 litros: 870 gramos de harina.
- Vaso de 4,8 litros: 1 kilo de harina.
- Vaso de 6,9 litros: 2 kilos de harina.

La manera de hacer pan o dulces con masas con levadura en la batidora de pie KitchenAid difiere un poco de la forma manual y requiere un poco de práctica.

Con la KitchenAid puedes utilizar un tipo de mezclado llamado *mezcla rápida* o *rapid mix*. Este procedimiento consiste en mezclar la levadura seca con los ingredientes secos antes de añadir los líquidos. Con el método tradicional se mezcla la levadura con un líquido tibio y se deja reposar.

Mezcla rápida

Coloca en el bol todos los ingredientes secos, reservando unos 75 gramos de harina.

Remueve con la pala durante unos quince segundos, hasta que los ingredientes estén perfectamente mezclados.

Cambia la pala por el gancho y, en velocidad 2, añade poco a poco los ingredientes líquidos, batiendo uno o dos minutos más.

Cuidado: si añades los ingredientes líquidos demasiado rápido, no darás tiempo a los ingredientes secos a absorberlos y se formará un charco alrededor del gancho amasador, lo que retrasará el batido.

Continúa batiendo a velocidad 2 y ve añadiendo a cucharadas la harina que habías reservado. Bate un par de minutos más, hasta que la masa se despegue de las paredes del bol.

Es posible que, para llegar a este punto, no emplees toda la harina que indica la receta, o incluso es posible que necesites un poquito más, dependiendo del tipo de harina y de las condiciones climatológicas ambientales en el momento de realizar la preparación.

Cuando la masa se pegue totalmente al gancho, sigue amasando durante dos minutos más, hasta obtener una masa suave y elástica.

Retira la masa del gancho y sigue las instrucciones de la receta para el levado, formado y horneado.

El modo de mezclado rápido es bastante sencillo para los principiantes.

Método tradicional

Si prefieres utilizar el método tradicional, disuelve la levadura en el líquido tibio. Añade los ingredientes líquidos y secos, a excepción de entre 125 y 250 gramos de harina (dependiendo de la receta). Comienza a amasar a velocidad 2 durante un minuto, hasta que los ingredientes estén completamente mezclados. A continuación, añade la harina reservada, poco a poco, hasta que la masa se despegue de las paredes del vaso y se pegue totalmente al gancho. Sigue amasando un par de minutos más.

A la hora de realizar el levado de la masa, si lo vas a realizar en el mismo vaso, recuerda que está bastante frío, por lo que, sobre todo en invierno, puede tardar un poco más en levar. Cubre el vaso con papel film transparente y luego con un paño de cocina. Si lo prefieres, puedes realizar el levado en un cuenco que no esté tan frío. En este caso, asegúrate de engrasar con aceite tanto el papel film transparente como el cuenco, para que no se pegue la masa.

Claras de huevo

Para montar claras a punto de nieve, estas deberán estar a temperatura ambiente y el vaso, limpio y seco. Cualquier resto de grasa en el vaso o las varillas provocará que las claras no se monten.

Un truco rápido para asegurarnos de que ambas piezas están perfectamente limpias es pasar un papel de cocina empapado con zumo de limón por el vaso y las varillas.

La KitchenAid batirá rápidamente las claras, por lo que debes tener cuidado de no batir en exceso.

- 1 clara de huevo: batir progresivamente hasta velocidad 10.
- 2 o más claras de huevo: batir progresivamente hasta velocidad 8.

Las fases del batido de las claras son:

Espumosas. Con burbujas de aire desiguales.

Con forma. Con burbujas de aire finas, compactas y blancas.

Pico suave. Las puntas de los picos caen suavemente hacia los lados cuando se retira el batidor. Las claras están muy suaves y parecen espuma.

Pico rígido. Las puntas de los picos mantienen su forma cuando se retira el batidor. Las claras tienen un aspecto brillante, su color es uniforme y están pegadas a las paredes del vaso.

Punto de nieve. Si bates un poco más, las claras estarán a punto de nieve, es decir, podrás voltear el vaso y estas no caerán. Pero ten cuidado: si sigues batiendo las claras, estas adoptarán un aspecto mate y seco, volviéndose grumosas, y empezarán a perder líquido y a resbalar por las paredes del vaso.

Nata montada

Para montar nata, compra aquella que contenga mayor porcentaje en materia grasa. Antes de emplearla, asegúrate de que está muy fría. Asimismo, enfría el vaso de la batidora previamente, bien dentro de la nevera o incluso llenándolo con agua y cubitos de hielo. Obviamente, este paso no es tan necesario en invierno como en verano.

- Hasta 200 mililitros de nata líquida: batir progresivamente hasta velocidad 10.
- A partir de 200 mililitros de nata líquida: batir progresivamente hasta velocidad 8.

A la hora de batir la nata, nuevamente debes tener en cuenta la rapidez de la batidora. No te despistes, pues en unos segundos pasas de tener nata montada a obtener mantequilla.

¿Qué accesorios me compro?

La batidora de pie KitchenAid tiene infinidad de accesorios: rallador, cortador giratorio con cuchillas opcionales, picadora, embutidora, pasapurés, exprimidor, rodillo para pasta, accesorio para ravioli, molinillo para cereales, abrelatas, heladera... Utiliza estos accesorios a las velocidades recomendadas en las instrucciones de cada uno de ellos. No te puedo recomendar cuál comprar o no, ya que depende del uso que pienses darle. Si haces pasta, sin duda triunfarás con los accesorios para elaborarla. Si preparas salchichas, la picadora y la embutidora serán lo máximo. Si te gusta el helado, la heladera será una buena adquisición.

Yo tengo varios accesorios de los que acabo de mencionar. Personalmente, estoy encantada con la picadora de carne y la uso mucho. También estoy muy contenta con la heladera, aunque no la utilizo lo que debiera.

Un accesorio que no suele entrar nunca dentro de los planes de los usuarios de la KitchenAid, aunque yo lo recomiendo encarecidamente, es un segundo vaso, especialmente si vas en serio con la batidora.

En ocasiones hago varias recetas a la vez; por ejemplo, en un vaso, tapado, tengo masa levando, mientras en otro bato un bizcocho. Consecuentemente, una segunda pala también es más que necesaria. Para mí, esto sí es una buena inversión.

En cuanto al vaso de cristal, tengo opiniones encontradas. Por una parte, me encanta; me parece precioso, es muy lucido, divertido y casi hipnótico ver los ingredientes dentro del vaso. Por otra parte, pesa muchísimo. Yo no soy capaz de cogerlo por el asa con una mano ni cuando está vacío... Soy una «flojucha».

Espero que, después de haber leído estas instrucciones tan sencillas, hayas comprendido mejor el funcionamiento de la batidora KitchenAid y te animes a adaptar muchas recetas.

Aclaraciones generales a todas las recetas

A menos que se indique lo contrario:

- Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- La mantequilla es sin sal y a temperatura ambiente.
- Los huevos son de tamaño grande, L (entre 63 y 73 gramos).
- El peso estándar de una clara es aproximadamente de 30-33 gramos.
- El azúcar es azúcar blanco, el normal de toda la vida.
- La harina es harina de trigo para todo uso.
- Polvo de hornear es levadura química en polvo (Royal).
- El bicarbonato es el bicarbonato sódico de toda la vida. No lo sustituyas por el polvo de hornear.
- La levadura instantánea no tiene nada que ver con la levadura en polvo Royal. Es levadura para masas fermentadas. Una parte de levadura instantánea equivale a tres partes de levadura fresca de panadero.
- El almidón de maíz es Maizena.
- La harina de maíz es de la marca Quaker; si no la encuentras, puedes utilizar polenta (pero no polenta rápida).
- Si utilizas harina de tapioca como espesante en los *pies* de frutas, usa la misma proporción que se indica para el almidón de maíz. Por el contrario, si usas tapioca rápida, debes dejarla reposar-hidratar junto con la fruta unos quince minutos antes de comenzar el horneado.

Para hacer puré de calabaza:

El puré de calabaza se puede obtener de dos formas: cociendo la calabaza al vapor o asándola en el horno, y luego triturándola. En

cualquiera de los dos casos, debes dejar escurrir el puré sobre un colador para que elimine toda el agua posible; de lo contrario, el *cake* quedará muy correoso y pesado.

Hay a la venta, en tiendas especializadas o *gourmet*, unas latas de puré de calabaza de Libby's. Las suele haber en otoño y son muy prácticas, puesto que te aseguras de que tu bizcocho o *pie* de calabaza tenga siempre el mismo sabor y humedad. Y no te preocupes, comprar la calabaza en lata no es engañar: también compras la leche evaporada o la condensada, ¿no?

Para hacer puré de boniato:

El puré de boniato se elabora igual que el puré de calabaza, pero ten en cuenta que lo debes utilizar lo antes posible, ya que se oxida, especialmente si es hervido.

Para hacer *buttermilk*:

Creo que el *buttermilk* casero no se puede comparar con el que se adquiere en las tiendas. Siempre que puedas, cómpralo. De todos modos, en caso de que no te sea posible pasarte por la tienda, aquí te dejo una sustitución:

Mezclar 250 mililitros de leche entera con el jugo de medio limón. No remover y dejar reposar entre quince y veinte minutos, hasta que se corte. Pasado ese tiempo, o más si fuera necesario, revolver y utilizar.

Si compras el *buttermilk* y no lo usas antes de la fecha de caducidad, puedes meterlo en bolsitas de congelación en cantidades de 125 mililitros y congelarlo, para luego descongelarlo cuando lo precises. Recuerda marcar en la bolsa la fecha de congelación.

Para hacer harina bizcochona o con levadura:

- 1 ½ cucharaditas de polvo de hornear.
- ½ cucharadita de sal.
- Harina de trigo para todo uso hasta completar 140 gramos.

Las nueces deben estar bien picaditas. Antes de añadirlas, deberemos

«tamizarlas» para retirar los trocitos «microscópicos» y las pielecitas, pues, de lo contrario, provocarán que el *cake* sea denso y desagradable a la hora de comerlo.

El aceite de oliva suave que uso en las recetas es variedad Arbequina. Si quieres, puedes utilizar aceite de oliva 0,4 o incluso aceite de girasol.

La nata líquida con mayor contenido en materia grasa que se puede comprar en España tiene un 35 %.

Los tiempos del horneado son estimados. Debes conocer tu horno. Las temperaturas indicadas en las recetas son para un horno normal sin aire. Utiliza el sentido común: si la receta te indica que el tiempo de horneado es de treinta minutos y, pasado ese tiempo, tu bizcocho no está listo o la brocheta no sale limpia, déjalo más tiempo. Es posible que la temperatura de tu horno no sea la correcta.

Todos los horneados son sobre la rejilla del horno colocada en la posición central, a menos que se indique lo contrario, como en los *pies*, caso en el que el horneado debe hacerse en las rejillas inferiores.

Para separar las yemas de las claras, es preferible hacerlo en frío. Para batir las claras a punto de nieve, es preferible que estén a temperatura ambiente.

Unos consejos antes de empezar

La repostería, como casi todo en la vida, requiere práctica. Cuanto más tiempo pases en la cocina, más a gusto te sentirás. Asimismo, cuanto más tiempo pases horneando, más comprenderás cómo funcionan y cómo reaccionan los ingredientes y qué es lo que puedes o no puedes hacer con ellos.

Si no te sientes con mucha confianza, la primera vez que hagas una receta sigue las instrucciones al pie de la letra. Solo cuando la domines, prueba a hacerle algún cambio. Tampoco caigas en la tentación de experimentar con una receta nueva para llevar como postre y de regalo; el estrés puede jugarte una mala pasada. Los experimentos los debes hacer la semana anterior, no el mismo día, pues no tendrás margen para preparar un plan alternativo.

Pero, sobre todo, prepárate para pasar un rato divertido. La práctica conseguirá que lo hagas mejor, experimenta y disfruta; no solo sentirás un gran orgullo por los resultados, sino que compartir tus delicias hará también felices a los demás.

Diez consejos

1

Lee y comprende

Lee hasta el final la receta y compréndela antes de hacerla por primera vez. Visualiza y repasa mentalmente todos los pasos que vas a llevar a cabo. Cuando te estrenes, sigue las instrucciones al pie de la letra hasta que la hayas «mecanizado», sobre todo si eres principiante.

2

Ingredientes

Asegúrate de que tienes todos los ingredientes necesarios para llevar a cabo la receta. Utiliza siempre materia prima de primera calidad. El mal sabor o la baja calidad de los productos que utilices no se transformará por arte de magia en el horno.

3

Pesa

La exactitud en la cantidad de los ingredientes es esencial a la hora del éxito o fracaso de una receta. Una báscula de cocina es imprescindible en repostería.

4

Mise en place

Prepara todos los ingredientes en el orden y el estado en que te indica la receta para que, a la hora de empezar, no eches nada en falta. Pesa todos los ingredientes, pon la mantequilla a temperatura ambiente, derrite el chocolate al baño María, pica las nueces... y, sobre todo, engrasatu molde.

5

Tamaño del molde

El tamaño del molde que pide la receta no es un capricho. Resulta algo crucial para el horneado. No es lo mismo hacer un bizcocho en un molde de 18 centímetros que en uno de 28.

6

Precalienta el horno

Hazlo al menos quince minutos antes de empezar una receta. Los bizcochos crecen durante los quince primeros minutos de horneado y, si los metes mientras el horno está frío, no crecerán.

7

Utiliza un termómetro de horno

Es una pequeña inversión que te quitará muchos dolores de cabeza. No te fíes de la temperatura de tu horno, usa siempre un termómetro, preferiblemente de los que tienen imán y se pegan a la rejilla del horno.

8

Utiliza un reloj de cocina

Aunque creas que te vas a acordar de que tienes que sacar tu bizcocho o tus *cupcakes* del horno «a y cuarto», siempre debes contar con el elemento sorpresa: una visita inesperada, una llamada telefónica... que hará que te olvides totalmente de tu horno.

9

Enfría

Ten siempre a mano una rejilla para enfriar tus bizcochos o panes, para que así pueda circular el aire y no se humedezcan.

10

Disfruta

Aprovecha ese ratito en tu cocina y pásatelo bien. Haz algo rico, invita a tus amigos y comparte las delicias recién sacadas del horno.

1/2 teaspoon
1 teaspoon
1 tablespoon

Pound cakes

Introducción

Los *pound cakes* son unos bizcochos que se vienen haciendo desde 1700. En sus orígenes se elaboraban con una libra (*pound* = 454 gramos) de estos cuatro ingredientes: harina, huevos, azúcar y mantequilla. Este tipo de bizcocho ha llegado a nuestros días con muchas variaciones. La principal es que ya no se utiliza una libra de cada ingrediente, y a lo largo de los años se le han ido añadiendo otros ingredientes, impulsores químicos y aromas.

Otra de las características de los *pound cakes* es que se cuecen en unos moldes rectangulares, que en España llamamos moldes de *plum cake*. Para las recetas que vienen a continuación, he usado tres tamaños diferentes de moldes. Dos son metálicos y uno es de Pyrex. Los resultados son prácticamente los mismos, pero la capacidad es distinta.

Algo primordial a la hora de preparar uno de estos *pound cakes*, o cualquier tipo de bizcocho, es el batido de la mantequilla con el azúcar. Piensaque, hace años, cuando no existían los impulsores químicos ni los robots de cocina, estos bizcochos se hacían a mano, a base de batir. Hay que batir bien la mantequilla con el azúcar hasta que blanquee y quede con una apariencia cremosa y suave. También, dependiendo de la marca de azúcar que emplees, este tiene que disolverse por completo.

En los bizcochos de este tipo, no se debe utilizar nunca azúcar glas, sino azúcar normal blanco. Son los cristales del azúcar los que, al batirse con la mantequilla, crean la fricción necesaria para formar las burbujas de aire que harán que nuestro bizcocho suba y sea esponjoso. Contrariamente a lo que mucha gente piensa, no son los impulsores químicos los que provocan la creación de estas burbujas de aire. Los impulsores lo que hacen es aumentar su tamaño; por tanto, si la mantequilla y el azúcar no están bien batidos, por mucho impulsor que le pongas, el bizcocho no va a subir. De hecho, a pesar de estar horneado, cuando lo cortes, el interior te va a dar la impresión de que está crudo.

Tras el batido de la mantequilla y el azúcar, algo que se hace a velocidad media, se añaden los huevos, uno a uno y ligeramente batidos, a velocidad baja. Los huevos se baten un poco para ayudar a su integración con la mantequilla y que sea más rápida. Si los huevos están más fríos que la mantequilla, la preparación se cortará; no pasa nada, pero es preferible que estén siempre a temperatura ambiente.

Una vez que se han agregado los huevos, se añade el extracto que indica la receta. A continuación también viene una parte muy importante de la preparación de un *pound cake* o de cualquier bizcocho: la incorporación de la harina y los líquidos. La harina, que se ha tamizado junto con la sal, el bicarbonato o el polvo de hornear para que todo quede uniformemente repartido, se agregará a la preparación en dos o tres veces, intercalándola con los líquidos. Esto se hace para que el mezclado sea más uniforme y más rápido.

Cuando digo *rápido* no quiero decir a más velocidad. Este es un error en el que suele caer mucha gente. Casi estás terminando de hacer el bizcocho y parece que en el último momento te entran las prisas y quieres terminarlo ya, por lo que aumentas la velocidad de la batidora. Este aumento de velocidad hará que, efectivamente, acabes antes, pero todo el trabajo anterior se estropeará, ya que esta velocidad provocará que el gluten se desarrolle y quede un bizcocho duro y correoso. El batido final, así como todo el batido desde que se añaden los huevos a la preparación, debe ser al mínimo; incluso puedes terminar de batir a mano con una espátula de silicona para incorporar bien cualquier resto de masa que no esté bien integrada.

A la hora de hornear, los moldes tienen que estar bien engrasados, tanto en la base como en las paredes. Si lo prefieres, puedes poner una tira de papel de hornear en la base para que el desmoldado resulte más fácil.

Una característica clásica de los *pound cakes* es la montañita que aparece durante el horneado. Es tan bonita que, en ocasiones, cuando empieza a aparecer, abrimos el horno y le pasamos un cuchillo o una espátula metálica por donde se está rompiendo para acentuar más esa montaña. Eso sería casi un pecado en otro tipo de bizcocho, pero queda perfecto, incluso decorativo, en los *pound cakes*.

A continuación te dejo las medidas exactas de los moldes que he utilizado para hacer los *pound cakes* que te explico a continuación:

- Wilton, de 21,6 × 11,4 × 6,35 cm.
- Wilton, de 23,5 × 13,3 × 6,99 cm.
- Pyrex, de 25 × 11 × 6 (esta es la medida real del molde, aunque con los salientes que tiene a modo de asas marca 28 cm).

En las recetas encontrarás las medidas de estos moldes abreviadas y redondeadas: 21 cm, 23 cm y 25 cm.

De todos modos, ten en cuenta que estos *pound cakes* los puedes hacer en cualquier tipo de molde, incluso en moldes Bundt.

Este bizcocho, desde luego, es un clásico. Por ello, admite cualquier sabor y cualquier tipo de combinación. Elimina la vainilla y añádele zumo de limón o de naranja. ¿Te lo imaginas con unas nueces, avellanas, pecanas o incluso pistachos? ¿Y qué me dices de unas pepitas de chocolate?...

Classic Pound Cake

(pound cake clásico)

Ingredientes

150 g de mantequilla
200 g de azúcar
3 huevos
1 ½ cucharaditas de pasta de vainilla
200 g de harina
¼ de cucharadita de sal
1 cucharadita de polvo de hornear
50 ml de leche

Preparación

- Precalentar el horno a 175 ˚C.
- Engrasar, con aceite o espray especial de desmoldado, un molde de *cake* alargado de 25 cm.
- Tamizar juntos la harina, el polvo de hornear y la sal. Reservar.
- Batir la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla suave y esponjosa, con el azúcar disuelto por completo.
- Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente incorporado.
- Agregar la pasta de vainilla.
- Añadir la harina que tenemos reservada en dos veces, alternándola con la leche, batiendo hasta que se haya incorporado, empezando y terminando con la harina.
- Verter la mezcla en el molde alargado que tenemos preparado y alisar la superficie.
- Hornear entre 55 y 65 minutos, hasta que, al pincharlo con una brocheta, esta salga completamente limpia.
- Sacar del horno y dejar enfriar unos 15 minutos dentro del molde; luego, desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

La primera vez que hice este bizcocho me quedé impresionada con su intenso sabor y su jugosidad. Es posible que, como me gustan tanto los postres de café, no sea del todo imparcial, pero te aconsejo que lo pruebes. Es perfecto para tomar por las tardes, de merienda.

Coffee & Walnut Pound Cake

(pound cake de café y nueces)

Ingredientes

175 g de mantequilla
175 g de azúcar
3 huevos
175 g de harina bizcochona
1 ½ cucharaditas de polvo de hornear
1 ½ cucharadas de café instantáneo
2 cucharadas de agua hirviendo
100 g de nueces, cortadas en trocitos

Preparación

- Precalentar el horno a 175 °C.
- Engrasar, con aceite o espray especial de desmoldado, un molde de *cake* alargado de 21 cm.
- Disolver el café en el agua hirviendo y reservar.
- Tamizar juntos la harina y el polvo de hornear. Reservar.
- Batir la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla suave y esponjosa, con el azúcar disuelto por completo.
- Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente incorporado.
- Agregar la harina que tenemos reservada en dos veces, hasta que se haya incorporado.
- Añadir las nueces y el café batiendo a mano, de una sola vez, con la espátula de silicona para obtener un efecto marmolado.
- Verter la mezcla en el molde alargado que tenemos preparado y alisar la superficie.
- Hornear entre 45 y 50 minutos, hasta que, al pincharlo con una brocheta, esta salga completamente limpia.
- Sacar del horno y dejar enfriar unos 15 minutos dentro del molde; luego, desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Si le quieres dar un toque diferente, prueba con nueces caramelizadas.

No he sido aficionada al coco hasta hace unos años, pero ahora me apasiona. Este bizcocho es muy simple, y la leche de coco le confiere un sabor ligero pero muy rico. Si te apetece, le puedes poner un poco de chocolate derretido por encima y te parecerá que te estás comiendo una chocolatina Bounty.

Coconut Pound Cake

(pound cake de coco)

Ingredientes

125 g de mantequilla
200 g de azúcar
2 huevos
280 g de harina
2 cucharaditas de polvo de hornear
½ cucharadita de sal
175 ml de leche de coco
100 g de coco seco rallado

Preparación

- Precalentar el horno a 175 ˚C.
- Engrasar, con aceite o espray especial de desmoldado, un molde de *cake* alargado de 25 cm.
- Tamizar juntos la harina, el polvo de hornear y la sal. Reservar.
- Batir la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla suave y esponjosa, con el azúcar disuelto por completo.
- Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente incorporado.
- Añadir la harina que tenemos reservada en dos veces, alternándola con la leche de coco, batiendo hasta que se haya incorporado, empezando y terminando con la harina.
- Incorporar a mano suavemente, con una espátula de silicona, el coco seco rallado hasta que esté uniformemente repartido.
- Verter la mezcla en el molde alargado que tenemos preparado y alisar la superficie.
- Hornear entre 55 y 65 minutos, hasta que, al pincharlo con una brocheta, esta salga completamente limpia.
- Sacar del horno y dejar enfriar unos 15 minutos dentro del molde; luego, desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

COCO

Es increíble el sabor que tiene este bizcocho con tan solo la ralladura de limón. Se conserva húmedo y jugoso varios días. Puedes sustituir la ralladura del limón por la de naranja o lima; quedará muy rico en cualquier caso.

Lemon Pound Cake

(pound cake de limón)

Ingredientes

175 g de mantequilla
175 g de azúcar
2 huevos
175 g de harina
1 cucharadita de polvo de hornear
¼ de cucharadita de sal
75 ml de leche
Ralladura de 2 limones

Glaseado (opcional)

150 g de azúcar
Zumo de 2 limones

Preparación

- Precalentar el horno a 175 °C.
- Engrasar, con aceite o espray especial de desmoldado, un molde de *cake* alargado de 21 cm.
- Tamizar juntos la harina, el polvo de hornear y la sal. Reservar.
- Batir la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla suave y esponjosa, con el azúcar disuelto por completo.
- Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente incorporado.
- Agregar la ralladura de los dos limones.
- Añadir la harina que tenemos reservada en dos veces, alternándola con la leche, batiendo hasta que se haya incorporado, empezando y terminando con la harina.
- Verter la mezcla en el molde alargado que tenemos preparado y alisar la superficie.
- Hornear entre 40 y 45 minutos, hasta que, al pincharlo con una brocheta, esta salga completamente limpia.
- Sacar del horno y dejar enfriar unos 15 minutos dentro del molde;

luego, desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

- Mezclar el azúcar con el zumo de limón y echarlo sobre el *cake* mientras todavía está tibio.

Cuando horneas mucho, siempre te preguntan cuál es tu bizcocho favorito. Todos son como hijos, aunque yo no tenga, y es difícil decidirse por uno. Cada cual tiene un toque diferente, una personalidad. Pero confieso, sin dudar, que tengo debilidad por este pan de plátano.

Banana Bread

(pan de plátano)

Ingredientes

125 g de mantequilla
150 g de azúcar moreno claro
2 huevos
1 cucharadita de pasta de vainilla
200 g de harina
1 cucharadita de bicarbonato
½ cucharadita de sal
250 g de plátanos muy maduros, pelados
60 ml de *buttermilk*
Nueces caramelizadas para decorar

Preparación

- Precalentar el horno a 175 ˚C.
- Engrasar, con aceite o espray especial de desmoldado, un molde de *cake* alargado de 21 cm.
- Con un tenedor, aplastar el plátano y hacerlo puré. No importa si queda algún trozo más grande.
- Incorporar al puré de plátano el *buttermilk* y la pasta de vainilla, y mezclar hasta que esté uniformemente incorporado. Reservar.
- Tamizar juntos la harina, el bicarbonato y la sal. Reservar.
- Batir la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla suave y esponjosa, con el azúcar disuelto por completo.
- Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente incorporado.
- Agregar la harina que tenemos reservada en dos veces, alternándola con la mezcla del puré y el *buttermilk*, batiendo hasta que se haya incorporado, empezando y terminando con la harina.
- Verter la mezcla en el molde alargado que tenemos preparado y alisar la superficie.
- Hornear entre 40 y 50 minutos, hasta que, al pincharlo con una brocheta, esta salga completamente limpia.
- Sacar del horno y dejar enfriar unos 15 minutos dentro del molde;

luego, desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Las nueces caramelizadas se colocan encima de la masa antes del horneado. Si lo prefieres, puedes picar 100 gramos y mezclarlas con la masa.

Esta es una de esas combinaciones que nunca fallan y que nunca decepcionan: el chocolate con naranja. Ya sea el bizcocho de chocolate y el extracto de naranja, o al revés, es uno de mis sabores favoritos.

Orange & Chocolate Chip Pound Cake

(pound cake de naranja y pepitas de chocolate)

Ingredientes

125 g de mantequilla
150 g de azúcar moreno claro
2 huevos
200 g de harina
½ cucharadita de polvo de hornear
1 cucharadita de bicarbonato
¼ de cucharadita de sal
1 cucharada de ralladura de naranja
1 cucharadita de extracto de naranja
125 ml de nata fresca
125 g de pepitas de chocolate

Preparación

- Precalentar el horno a 175 ˚C.
- Engrasar, con aceite o espray especial de desmoldado, un molde de *cake* alargado de 23 cm.
- Tamizar juntos la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal. Reservar.
- Batir la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla suave y esponjosa, con el azúcar disuelto por completo.
- Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente incorporado.
- Agregar el extracto de naranja y la ralladura de naranja.
- Añadir la harina que tenemos reservada en tres veces, alternándola con la nata fresca, batiendo hasta que se haya incorporado, empezando y terminando con la harina.
- Incorpora a mano suavemente, con una espátula de silicona, las pepitas de chocolate hasta que estén uniformemente repartidas.
- Verter la mezcla en el molde alargado que tenemos preparado y alisar la superficie.

- Hornear entre 50 y 55 minutos, hasta que, al pincharlo con una brocheta, esta salga completamente limpia.
- Sacar del horno y dejar enfriar unos 15 minutos dentro del molde; luego, desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Este bizcocho, como casi todos los de chocolate, mejora con el tiempo. Si eres capaz de dejarlo reposar, por lo menos hasta el día siguiente, lo agradecerás.

Choco & Coco Pound Cake

(pound cake de chocolate y coco)

Ingredientes

200 g de mantequilla
250 g de azúcar moreno claro
2 huevos 200 g de harina
½ cucharadita de bicarbonato
50 g de cacao en polvo Valor
125 ml de agua hirviendo
1 cucharadita de pasta de vainilla
100 ml de leche de coco
175 g de pepitas de chocolate

Preparación

- Disolver el cacao en el agua hirviendo hasta que no queden grumos y reservar.
- Precalentar el horno a 175 ˚C.
- Engrasar, con aceite o espray especial de desmoldado, un molde de *cake* alargado de 23 cm.
- Tamizar juntos la harina y el bicarbonato, y reservar.
- Batir la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla suave y esponjosa, con el azúcar disuelto por completo.
- Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente incorporado.
- Agregar la mezcla del chocolate con el agua.
- Añadir la harina que tenemos reservada en dos veces, alternándola con la leche de coco, batiendo hasta que se haya incorporado, empezando y terminando con la harina.
- Terminar de batir a mano, incorporando las pepitas de chocolate, asegurándote de que no quedan restos de harina, pues afearían el bizcocho.
- Verter la mezcla en el molde alargado que tenemos preparado y alisar la superficie.
- Hornear entre 50 y 60 minutos, hasta que, al pincharlo con una brocheta, esta salga completamente limpia.

- Sacar del horno y dejar enfriar unos 15 minutos dentro del molde; luego, desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Este bizcocho tiene un sabor y un color muy otoñal, aunque en casa me dicen que sabe a Navidad. Los botes de puré de calabaza de la marca Libby's son muy prácticos y te ahorran el trabajo de asar o hervir y dejar reposar la calabaza. Los puedes encontrar en las tiendas que importan productos americanos, sobre todo a partir de los meses de septiembre; no los hay todo el año, solo durante la temporada.

Pumpkin, Walnut & Chocolate Pound Cake

(pound cake de calabaza, nueces y chocolate)

Ingredientes

125 g de mantequilla
250 g de azúcar
3 huevos
240 g de harina
1 cucharadita de polvo de hornear
1 cucharadita de bicarbonato
1 cucharadita de canela
½ cucharadita de sal
1/8 de cucharadita de nuez moscada
425 g de calabaza hecha puré (o 1 bote de puré de calabaza Libby's)
75 ml de leche
1 cucharadita de pasta de vainilla
100 g de pepitas de chocolate
100 g de nueces picadas

Preparación

- Precalentar el horno a 175 ˚C.
- Engrasar, con aceite o espray especial de desmoldado, un molde de *cake* alargado de 23 cm.
- Tamizar juntos la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal, la canela y la nuez moscada.
- Batir la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla suave y esponjosa, con el azúcar disuelto por completo.
- Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente incorporado.
- Incorporar la pasta de vainilla y el puré de calabaza y batir hasta que justo esté integrado.
- Añadir la harina que tenemos reservada en dos veces, alternándola con la leche, batiendo hasta que se haya

incorporado, empezando y terminando con la harina.

- Incorporar a mano suavemente, con una espátula de silicona, las pepitas de chocolate y las nueces hasta que estén uniformemente repartidas.
- Verter la mezcla en el molde alargado que tenemos preparado y alisar la superficie.
- Hornear entre 50 y 55 minutos, hasta que, al pincharlo con una brocheta, esta salga completamente limpia.
- Sacar del horno y dejar enfriar unos 15 minutos dentro del molde; luego, desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Si lo prefieres, puedes sustituir las nueces y las pepitas de chocolate por pipas de calabaza.

Wilton
23.5 x 13.3 x 6.99 cm

No puedes imaginar lo rica que queda la textura de este pound cake al añadir queso a la masa. La ralladura de limón le otorga un saborcito muy agradable.

Lemon & Cream Cheese Pound Cake

(pound cake de limón y queso)

Ingredientes

175 g de mantequilla
100 g de queso Philadelphia
200 g de azúcar
3 huevos
175 g de harina
50 g de almidón de maíz
½ cucharadita de polvo de hornear
¼ de cucharadita de bicarbonato
¼ de cucharadita de sal
Ralladura de 1 limón

Preparación

- Precalentar el horno a 175 ˚C.
- Engrasar, con aceite o espray especial de desmoldado, un molde de *cake* alargado de 23 cm.
- Tamizar juntos la harina, el almidón de maíz, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal.
- Batir la mantequilla y el queso hasta que estén bien integrados. Incorporar el azúcar y batir hasta obtener una mezcla suave y esponjosa, con el azúcar disuelto por completo.
- Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente incorporado.
- Agregar la ralladura del limón.
- Añadir la harina que tenemos reservada en dos veces, batiendo hasta que se haya incorporado.
- Verter la mezcla en el molde alargado que tenemos preparado y alisar la superficie.
- Hornear entre 50 y 55 minutos, hasta que, al pincharlo con una brocheta, esta salga completamente limpia.
- Sacar del horno y dejar enfriar unos 15 minutos dentro del molde;

luego, desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

La zanahoria combina a la perfección con estas especias, sobre todo el cardamomo, que le da un toque muy singular. Asegúrate de que la zanahoria esté rallada muy finita, casi transparente, ya que eso influirá en la jugosidad del bizcocho.

Carrot Pound Cake

(pound cake de zanahoria)

Ingredientes

125 g de mantequilla
100 g de azúcar moreno claro
2 huevos
175 g de harina
1 cucharadita de polvo de hornear
½ cucharadita de bicarbonato
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de canela en polvo
¼ de cucharadita de cardamomo en polvo
¼ de cucharadita de jengibre en polvo
125 g de zanahoria cruda, rallada

Preparación

- Precalentar el horno a 175 ˚C.
- Engrasar, con aceite o espray especial de desmoldado, un molde de *cake* alargado de 21 cm.
- Tamizar juntos la harina, el bicarbonato, el polvo de hornear, la canela, el cardamomo, el jengibre y la sal. Reservar.
- Batir la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla suave y esponjosa, con el azúcar disuelto por completo.
- Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente incorporado.
- Añadir la harina que tenemos reservada en dos veces.
- Incorporar a mano la zanahoria rallada y terminar de mezclar suavemente con una espátula de silicona.
- Verter la mezcla en el molde alargado que tenemos preparado y alisar la superficie.
- Hornear entre 40 y 50 minutos, hasta que, al pincharlo con una brocheta, esta salga completamente limpia.
- Sacar del horno y dejar enfriar unos 15 minutos dentro del molde; luego, desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

CARROT
LOAF

1/2 CUP
1/3 CUP
1 CUP
1 tablespoon
1 teaspoon
1/2 teaspoon
1/4 teaspoon

Muffins dulces y salados

Introducción

Los *muffins* son una de las preparaciones más versátiles. Ningún otro tipo de repostería ofrece tan alto rendimiento por tan poco esfuerzo. Te llevará un máximo de diez minutos preparar los ingredientes y mezclar la masa, y solamente harán falta otros veinte de horneado para poder disfrutar de unos deliciosos *muffins* recién hechos. Son de una simplicidad pasmosa. Además, no vas a necesitar ningún equipamiento raro ni ninguna complicada técnica para lograr unos resultados asombrosos.

Los *muffins* pertenecen a la categoría de los panes rápidos, pero son más húmedos y más dulces. Para su elaboración se suelen emplear polvos de hornear o bicarbonato sódico. Tienen una textura densa y húmeda, a la que se añaden frutos secos, pasas o incluso verduras frescas, como zanahorias, calabacines y boniatos. También se le pueden añadir puré de patata o de plátano.

Además, no solo podemos comerlos dulces (de chocolate o de arándanos, como desayuno, tentempié a media mañana o merienda), sino que salados también están ricos; por ejemplo, *muffins* de tomate y mozzarella, de beicon y queso o de queso y cebolla, como acompañamiento de una sopa o una ensalada.

Únicamente tienen un secreto: se deben incorporar los ingredientes secos a los líquidos y mezclar con la espátula con un máximo de quince a diecisiete movimientos o justo hasta que se empapen. Aunque la mezcla nos pueda parecer grumosa y todavía veamos restos de harina, los *muffins* son un milagro culinario que se desarrolla mientras están en el horno. Esos grumos desaparecerán por arte de magia y son los que provocarán que la textura final de los *muffins* resulte ligera, suave y húmeda.

Desgraciadamente, este secreto también es su inconveniente principal; al tratarse de una masa mezclada, no batida como la de cualquier otro bizcocho, envejecen muy rápido y solo duran uno o dos días.

El interior de unos *muffins* bien hechos debe ser uniforme y blando. El excesivo mezclado provoca un interior menos blando y fino, con unos túneles gruesos que se desarrollan cuando el batido es excesivo y atrapa en su interior burbujas de mayor tamaño; si es así, nuestros *muffins* resultarán compactos y correosos.

A continuación te doy una serie de consejos a la hora de hacer tus *muffins*.

Consejos

- Los *muffins* se hornean a una temperatura alta, a unos 190 ˚C, y tienen un horneado corto, entre dieciocho y veinte minutos, dependiendo de su tamaño.

- Se hornean en unas bandejas metálicas especiales para *muffins/ cupcakes*, que presentan entre seis y doce huecos. Los *muffins*, al contrario que los *cupcakes*, que siempre se disponen en papelillos o cápsulas, pueden ir o no en ellos. Si los horneas directamente en el molde, es importante que, cuando vayas a engrasarlo, también lo hagas por el borde exterior en la parte superior; de esta manera, si la masa sube mucho, luego podrás despegarlo sin problemas.

- En cada receta te indicaré hasta dónde se deben llenar los huecos del molde; dependiendo de la receta, algunos hay que llenarlos tres cuartas partes de su capacidad y otros, hasta el borde. Por tanto, la cantidad de *muffins* es aproximada.

- Asegúrate de tamizar y airear bien la harina, para que el resultado resulte más esponjoso.

- Como ya he mencionado, es muy importante no pasarse durante el mezclado de los ingredientes.

- A la hora de hornear los *muffins*, coloca la bandeja en la rejilla central del horno. Puedes hornear dos bandejas a la vez, siempre y cuando sea posible colocarlas una al lado de otra y no una debajo de otra, ya que en ese caso el calor no circulará. No te pases en el tiempo de horneado, pues los *muffins* quedarán secos.

- Evita abrir el horno hasta casi el final de la cocción. El horneado

es tan corto que cualquier variación en la temperatura hará que la masa no suba uniformemente.

- Tan pronto como saques la bandeja con los *muffins* recién horneados, colócala sobre una rejilla para que reposen. Pasados diez minutos, retira los *muffins* de la bandeja y déjalos enfriar totalmente sobre la rejilla. Si has engrasado bien la bandeja, se desmoldarán sin mayor dificultad, aunque a lo mejor te tienes que ayudar con una espátula metálica. Si les has puesto papelillos y no los sacas, los papelillos «sudarán», se despegarán y el *muffin* se humedecerá.

- Si quieres congelar tus *muffins*, este es el momento para hacerlo. Cuando se hayan enfriado unos veinte minutos, colócalos sobre una bandeja y cúbrelos con papel film. A la hora de ir a comerlos, déjalos a temperatura ambiente una media hora.

Hasta hace poco no me gustaba mucho el sabor a limón en los postres, pero últimamente me he aficionado mucho a él y me encanta el frescor que le da a los bizcochos. Estos muffins *tienen un sabor muy suave; si quieres un sabor más intenso a limón, no dudes en sustituir la cucharadita de limón por el zumo de un limón entero en el apartado de los ingredientes líquidos.*

Yogurt & Lemon Muffins

(muffins de yogur y limón)

Ingredientes

(*para unos 12* muffins*)*

Secos

300 g de harina
125 g de azúcar
1 cucharaditas de bicarbonato
1 ¼ cucharaditas de polvo de hornear
¼ de cucharadita de sal
Ralladura de 1 limón

Líquidos

75 g de aceite de oliva de sabor suave
2 huevos
300 g de yogur natural
1 cucharadita de zumo de limón

Cobertura

3 cucharadas de azúcar

Preparación

- Precalentar el horno a 190 °C.
- Engrasar, con aceite o espray especial de desmoldado, los huequitos de una bandeja especial para *muffins*. Engrasar también alrededor de los bordes de cada hueco.
- Mezclar en un bol los ingredientes secos: harina, azúcar, bicarbonato, polvo de hornear, sal y ralladura de limón.
- En otro bol, agregar los ingredientes líquidos: aceite, huevo, yogur y zumo de limón, y, con unas varillas, mezclar hasta que todos los ingredientes estén perfectamente integrados.
- Añadir los ingredientes líquidos a los secos y, con una espátula de silicona, mezclar hasta obtener una masa uniformemente humedecida, sin pasarnos en el mezclado. No revolver esta preparación más de 15 a 17 veces. No importa si queda algún resto de harina o grumo, ya que desaparecerá durante el horneado.

- Con una cuchara dosificadora de helado, ir colocando porciones de la masa en los huecos de la bandeja de *muffins*, llenándolos tres cuartas partes de su capacidad.
- Con una cucharita, espolvorear sobre cada *muffin* un poquito del azúcar de la cobertura.
- Hornear de 16 a 20 minutos o hasta que estén doraditos, la superficie esté seca y, al pinchar en el centro del *muffin* con un palillo, este salga limpio.
- Dejar enfriar sobre una rejilla dentro del molde unos 5 minutos.
- Con cuidado y la ayuda de una espátula, ir desmoldando los *muffins* y dejarlos enfriar totalmente sobre una rejilla.
- Servirlos tibios.

También le puedes echar yogur con sabor a limón o incluso yogures naturales azucarados. Si haces esto último, cambia la cantidad de azúcar a solo 100 gramos.

Estos muffins, *muy saludables, son perfectos tanto para el desayuno como para tomar a media mañana. Al llevar salvado, son bastante contundentes.*

Honey & Raisin Muffins

(muffins de miel y pasas)

Ingredientes

(para unos 9 muffins*)*

Secos

150 g de harina
50 g de azúcar
50 g de azúcar moreno claro
120 g de salvado de avena
100 g de pasas
1 cucharadita de bicarbonato
½ cucharadita de polvo de hornear
½ cucharadita de sal

Líquidos

75 g de mantequilla derretida
75 ml de miel
125 g de yogur natural
70 g de *buttermilk*
1 cucharadita de pasta de vainilla
2 huevos

Cobertura

2 cucharadas de sésamo

Preparación

- Precalentar el horno a 190 ˚C.
- Engrasar, con aceite o espray especial de desmoldado, los huequitos de una bandeja especial para *muffins*. Engrasar también alrededor de los bordes de cada hueco.
- Mezclar en un bol los ingredientes secos: harina, azúcares, salvado de avena, pasas, bicarbonato, polvo de hornear y sal.
- En otro bol, agregar los ingredientes líquidos: mantequilla, miel, yogur, *buttermilk*, vainilla y huevos, y, con unas varillas, revolver hasta que todos los ingredientes estén perfectamente integrados.
- Añadir los ingredientes líquidos a los secos y, con una espátula de silicona, mezclar hasta obtener una masa uniformemente

humedecida, sin pasarnos en el mezclado. No remover esta preparación más de 15 a 17 veces. No importa si queda algún resto de harina o grumo, ya que desaparecerá durante el horneado.

- Con una cuchara dosificadora de helado, ir colocando porciones de la masa en los huecos de la bandeja de *muffins*, llenándolos tres cuartas partes de su capacidad.
- Con una cucharita, espolvorear sobre cada *muffin* un poquito de sésamo.
- Hornear entre 16 y 20 minutos o hasta que estén doraditos, la superficie esté seca y, al pinchar en el centro del *muffin* con un palillo, este salga limpio.
- Dejar enfriar sobre una rejilla dentro del molde unos 5 minutos.
- Con cuidado y ayuda de una espátula, ir desmoldando los *muffins* y dejarlos enfriar totalmente sobre una rejilla.
- Servirlos tibios.

Si utilizas como yo papelillos de desmoldado, los colocas sin más en los huecos del molde y no es necesario engrasarlo.

Si lo prefieres, puedes poner 60 gramos de salvado de avena y 60 gramos de salvado de trigo.

¡Qué rica es la repostería que lleva plátano! Su olor intenso durante el horneado nos llena la casa como si fuera el mejor ambientador. Como en todas las recetas que llevan plátano, en su preparación es primordial que estos estén muy maduros. Me arriesgaría a decir que casi pasados.

Banana & Chocolate Chip Muffins

(muffins de plátano y pepitas de chocolate)

Ingredientes

(para unos 10 muffins*)*

Secos

240 g de harina
175 g de azúcar
1 ½ cucharaditas de bicarbonato
¼ de cucharadita de sal
100 g de pepitas de chocolate

Líquidos

125 ml de aceite de oliva de sabor suave
3 cucharadas de leche
1 huevo
300 g de plátano muy maduro, hecho puré

Preparación

- Precalentar el horno a 190 ˚C.
- Engrasar, con aceite o espray especial de desmoldado, los huequitos de una bandeja especial para *muffins*. Engrasar también alrededor de los bordes de cada hueco.
- Mezclar en un bol los ingredientes secos: harina, azúcar, bicarbonato, sal y pepitas de chocolate.
- En otro bol, agregar los ingredientes líquidos: aceite, leche, huevo y puré de plátano, y, con unas varillas, remover hasta que todos los ingredientes estén perfectamente integrados.
- Añadir los ingredientes líquidos a los secos y, con una espátula de silicona, mezclar hasta obtener una masa uniformemente humedecida, sin pasarnos en el mezclado. No revolver esta preparación más de 15 a 17 veces. No importa si queda algún resto de harina o grumo, ya que desaparecerá durante el horneado.
- Con una cuchara dosificadora de helado, ir colocando porciones

de la masa en los huecos de la bandeja de *muffins*, llenándolos tres cuartas partes de su capacidad.

- Hornear entre 20 y 25 minutos o hasta que estén doraditos, la superficie esté seca y, al pinchar en el centro del *muffin* con un palillo, este salga limpio.
- Dejar enfriar sobre una rejilla dentro del molde unos 5 minutos.
- Con cuidado y la ayuda de una espátula, ir desmoldando los *muffins* y dejarlos enfriar totalmente sobre una rejilla.
- Servirlos tibios.

Las pepitas de chocolate las puedes sustituir por nueces picadas o directamente eliminarlas. Si por el contrario te gustan las emociones fuertes, puedes agregarles mitad de nueces y mitad de pepitas de chocolate. Y yo no he sugerido nada, ¡a mí que me registren!

Tal vez esta receta te parezca un poco larga, pero, una vez que tengas hecho el puré de boniato, todo será coser y cantar: como todas las recetas de muffins*, es rápida, limpia y resultona. Son unos* muffins *muy jugosos y la cobertura de azúcar de la parte superior le da un toque crujiente muy rico. El interior es húmedo y me recuerda mucho al sabor de una torrija.*

Sweet Potato & Cinnamon Muffins

(muffins de boniato y canela)

Ingredientes

(para unos 12 muffins*)*

Secos

280 g de harina
125 g de azúcar
2 cucharaditas de polvo de hornear
½ cucharadita de canela en polvo
½ cucharadita de nuez moscada en polvo
½ cucharadita de sal
100 g de nueces picadas

Líquidos

125 ml de aceite de oliva de sabor suave
125 ml de leche
2 huevos
400 g de boniato crudo y cortado en trocitos

Cobertura

3 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de canela en polvo

Preparación

- Preparar la cobertura mezclando en un bol pequeño el azúcar y la canela. Reservar.
- Para hacer el puré de boniato, este se hervirá en agua o al vapor entre 15 y 20 minutos, dependiendo del tamaño de los trocitos que hayas cortado. Escurrir bien y triturar hasta que no quede ningún grumo, y dejar enfriar.
- Precalentar el horno a 200 ˚C.
- Engrasar, con aceite o espray especial de desmoldado, los huequitos de una bandeja especial para *muffins*. Engrasar también alrededor de los bordes de cada hueco.

- Mezclar en un bol los ingredientes secos: harina, azúcar, polvo de hornear, canela, nuez moscada, sal y nueces.
- En otro bol, agregar los ingredientes líquidos: aceite, huevos, leche y puré de boniato, y, con unas varillas, remover hasta que todos los ingredientes estén perfectamente integrados.
- Añadir los ingredientes líquidos a los secos y, con una espátula de silicona, mezclar hasta obtener una masa uniformemente humedecida, sin pasarnos en el mezclado. No revolver esta preparación más de 15 a 17 veces. No importa si queda algún resto de harina o grumo, ya que desaparecerá durante el horneado.
- Con una cuchara dosificadora de helado, ir colocando porciones de la masa en los huecos de la bandeja de *muffins*, llenándolos tres cuartas partes de su capacidad.
- Con una cucharita, espolvorear sobre cada *muffin* la mezcla de la cobertura de azúcar y canela que hemos reservado.
- Hornear entre 20 y 25 minutos o hasta que estén doraditos, la superficie esté seca y, al pinchar en el centro del *muffin* con un palillo, este salga limpio.
- Dejar enfriar sobre una rejilla dentro del molde unos 5 minutos.
- Con cuidado y ayuda de una espátula, ir desmoldando los *muffins* y dejarlos enfriar totalmente sobre una rejilla.
- Servirlos tibios.

Asegúrate de que el boniato está bien escurrido antes de triturarlo.

No caigas en la tentación de cambiar el boniato por la batata si no lo encuentras. La batata no es tan dulce y, además, se oxida bastante una vez cocida, con lo que influye en el resultado, tanto en el color como en el sabor.

Puedes omitir las nueces en la preparación, aunque le dan un toque buenísimo.

Creo que, desde que empecé a escribir mi blog, llevo buscando la receta perfecta para los clásicos muffins *de chocolate. Hace unos meses la encontré después de mucho experimentar y, desde entonces, es uno de nuestros favoritos en casa. Aquí te la dejo, solo para tus ojos. Ya me contarás si te gusta mucho... o muchísimo.*

Chocolate Chip Muffins

(muffins con pepitas de chocolate)

Ingredientes

(para unos 12 muffins*)*

Secos

275 g de harina
200 g de azúcar
1 cucharadita de bicarbonato
175 g de pepitas de chocolate

Líquidos

125 g de mantequilla derretida
2 huevos
125 g de yogur natural
100 ml de leche
1 cucharadita de pasta de vainilla

Preparación

- Precalentar el horno a 190°C.
- Engrasar, con aceite o espray especial de desmoldado, los huequitos de una bandeja especial para *muffins*. Engrasar también alrededor de los bordes de cada hueco.
- Mezclar en un bol los ingredientes secos: harina, azúcar, bicarbonato y pepitas de chocolate.
- En otro bol, agregar los ingredientes líquidos: mantequilla, huevos, yogur, leche y vainilla, y, con unas varillas, remover hasta que todos los ingredientes estén perfectamente integrados.
- Añadir los ingredientes líquidos a los secos y, con una espátula de silicona, mezclar hasta obtener una masa uniformemente humedecida, sin pasarnos en el mezclado. No revolver esta preparación más de 15 a 17 veces. No importa si queda algún resto de harina o grumo, ya que desaparecerá durante el horneado.
- Con una cuchara dosificadora de helado, ir colocando porciones de la masa en los huecos de la bandeja de *muffins*, llenándolos tres cuartas partes de su capacidad.

- Hornear entre 16 y 20 minutos o hasta que estén doraditos, la superficie esté seca y, al pinchar en el centro del *muffin* con un palillo, este salga limpio.
- Dejar enfriar sobre una rejilla dentro del molde unos 5 minutos.
- Con cuidado y ayuda de una espátula, ir desmoldando los *muffins* y dejarlos enfriar totalmente sobre una rejilla.
- Servirlos tibios.

Esta receta admite cualquier combinación. Le puedes añadir nueces o cualquier otro fruto seco, sustituyendo una parte de las pepitas de chocolate. También puedes sustituir el chocolate por pasas. Imagínalo con yogur griego, o incluso con yogur de vainilla en vez de natural.

Confieso una debilidad: me encantan los dónuts industriales. Sí, los de toda la vida. Por desgracia, me sientan fatal, pero, desde que hago estos muffins *que saben exactamente igual que los dónuts, no he vuelto a sentir la necesidad de comerlos. Pruébalos y ya me contarás.*

Buttermilk & Cinnamon Muffins

(muffins de buttermilk y canela)

Ingredientes

(para unos 9 muffins*)*

Secos

240 g de harina
150 g de azúcar
1 ½ cucharaditas de polvo de hornear
½ cucharadita de bicarbonato
½ cucharadita de nuez moscada en polvo
½ cucharadita de sal

Líquidos

100 g de mantequilla derretida
125 ml de *buttermilk*
1 huevo
1 ½ cucharaditas de pasta de vainilla

Cobertura

100 g de mantequilla derretida
150 g de azúcar
1 cucharada de canela en polvo

Preparación

- Precalentar el horno a 190 °C.
- Engrasar, con aceite o espray especial de desmoldado, los huequitos de una bandeja especial para *muffins*. Engrasar también alrededor de los bordes de cada hueco.
- Mezclar en un bol los ingredientes secos: harina, azúcar, polvo de hornear, bicarbonato, nuez moscada y sal.
- En otro bol, agregar los ingredientes líquidos: mantequilla derretida, huevo, *buttermilk* y pasta de vainilla, y, con unas varillas, remover hasta que todos los ingredientes estén perfectamente integrados.

- Añadir los ingredientes líquidos a los secos y, con una espátula de silicona, mezclar hasta obtener una masa uniformemente humedecida, sin pasarnos en el mezclado. No revolver esta preparación más de 15 a 17 veces. No importa si queda algún resto de harina o grumo, ya que desaparecerá durante el horneado.
- Con una cuchara dosificadora de helado, ir colocando porciones de la masa en los huecos de la bandeja de *muffins*, llenándolos tres cuartas partes de su capacidad.
- Hornear entre 20 y 25 minutos o hasta que estén doraditos, la superficie esté seca y, al pinchar en el centro del *muffin* con un palillo, este salga limpio.
- Dejar enfriar sobre una rejilla dentro del molde unos 5 minutos.
- Con cuidado y la ayuda de una espátula, ir desmoldando los *muffins* y dejarlos enfriar sobre una rejilla hasta que se puedan manipular.
- Derretir la mantequilla de la cobertura en un bol pequeño en el microondas. Preparar la cobertura mezclando en un bol aparte el azúcar y la canela.
- Coger los *muffins* por la base y sumergir solo la parte superior en la mantequilla derretida. Inmediatamente, pasar la parte superior de los *muffins* por la mezcla de azúcar y canela. Eliminar el exceso de azúcar y dejar enfriar por completo sobre una rejilla.

Asegúrate de eliminar bien el exceso de azúcar; de lo contrario, tendrás azúcar por toda la encimera.

Siempre me ha fascinado esta combinación de sabores, el queso con la cebolla. Dependiendo del queso y de la cebolla, sabrá diferente. Estas recetas de muffins *salados que vienen a continuación son perfectas para el acompañamiento de una sopa, una ensalada o incluso como tentempié de media mañana.*

Cheese & Onion Muffins

(muffins de queso y cebolla)

Ingredientes

(para unos 11 muffins*)*

Secos

50 g de cebolla roja
1 chalota pequeña
350 g de harina
150 g de queso rallado
3 cucharaditas de perejil seco
4 cucharaditas de polvo de hornear
1 ½ cucharaditas de sal
1 cucharadita de orégano seco

Líquidos

80 ml de aceite de oliva de sabor suave
2 huevos
250 ml de leche

Preparación

- En una sartén con 50 ml de aceite, freír a fuego lento la cebolla roja y la chalota bien picaditas hasta que estén bien doradas y crujientes. Reservar.
- Precalentar el horno a 190 ˚C.
- Engrasar, con aceite o espray especial de desmoldado, los huequitos de una bandeja especial para *muffins*. Engrasar también alrededor de los bordes de cada hueco.
- Mezclar en un bol los siguientes ingredientes secos: harina, 120 gramos del queso rallado, polvo de hornear, perejil, orégano y sal.
- En otro bol, agregar los ingredientes líquidos: el aceite restante, los huevos y la leche, así como el aceite de freír junto con las cebollas fritas; con unas varillas, remover hasta que todos los ingredientes estén perfectamente integrados.
- Añadir los ingredientes líquidos a los secos y, con una espátula de silicona, mezclar hasta obtener una masa uniformemente humedecida, sin pasarnos en el mezclado. No revolver esta

preparación más de 15 a 17 veces. No importa si queda algún resto de harina o grumo, ya que desaparecerá durante el horneado.

- Con una cuchara dosificadora de helado, ir colocando porciones de la masa en los huecos de la bandeja de *muffins*, llenándolos tres cuartas partes de su capacidad.
- Colocar el resto del queso rallado restante repartiéndolo sobre los *muffins*.
- Hornear entre 20 y 25 minutos o hasta que estén doraditos, la superficie esté seca y, al pinchar en el centro del *muffin* con un palillo, este salga limpio.
- Dejar enfriar sobre una rejilla dentro del molde unos 5 minutos.
- Con cuidado y la ayuda de una espátula, ir desmoldando los *muffins* y dejarlos enfriar totalmente sobre una rejilla.
- Servirlos tibios.

Si te parece más cómodo, puedes utilizar cebolla frita seca.

Usa el queso que más te guste; cuanto más fuerte sea, más sabor tendrán.

También puedes probar con otras hierbas aromáticas, las que más te apetezcan.

Estos muffins *son una adaptación del* corn bread *o pan de maíz típico del sur de Estados Unidos. Esta receta es como la de tortilla de patata en España, que cada uno cree tener la receta perfecta, aunque todas son correctas. En algunos lugares le ponen azúcar y en otros no. Estos son ligeramente dulces y me encantan.*

Corn Muffins

(muffins de maíz)

Ingredientes

(para unos 12 muffins*)*

Secos

150 g de harina de maíz
150 g de harina de trigo
50 g de azúcar
1 cucharada de polvo de hornear
1 cucharadita de sal
150 g de maíz dulce de lata (o congelado)

Líquidos

3 huevos
250 ml de leche
60 g de mantequilla derretida

Preparación

- Precalentar el horno a 190 ˚C.
- Engrasar, con aceite o espray especial de desmoldado, los huequitos de una bandeja especial para *muffins*. Engrasar también alrededor de los bordes de cada hueco.
- Mezclar en un bol los siguientes ingredientes secos: harinas, azúcar, polvo de hornear y sal.
- En otro bol, agregar los ingredientes líquidos: mantequilla, huevos y leche, y, con unas varillas, remover hasta que todos los ingredientes estén perfectamente integrados.
- Añadir los ingredientes líquidos a los secos junto con el maíz dulce y, con una espátula de silicona, mezclar hasta obtener una masa uniformemente humedecida, sin pasarnos en el mezclado. No revolver esta preparación más de 15 a 17 veces. No importa si queda algún resto de harina o grumo, ya que desaparecerá durante el horneado.
- Con una cuchara dosificadora de helado, ir colocando porciones de la masa en los huecos de la bandeja de *muffins*, llenándolos tres cuartas partes de su capacidad.

- Hornear entre 16 y 20 minutos o hasta que estén doraditos, la superficie esté seca y, al pinchar en el centro del *muffin* con un palillo,este salga limpio.
- Dejar enfriar sobre una rejilla dentro del molde unos 5 minutos.
- Con cuidado y la ayuda de una espátula, ir desmoldando los *muffins* y dejarlos enfriar totalmente sobre una rejilla.
- Servirlos tibios.

Estos *muffins* sirven de acompañamiento de sopas, ensaladas o incluso del chili con carne. La harina de maíz es fundamental; tiene que ser gruesa y, si no la encuentras, puedes sustituirlo por polenta.

Estos muffins *¡son tan italianos!: tomate, mozzarella y albahaca..., perfectos para acompañar una sopa de tomate, una ensalada o como* snack *de media mañana. Les puedes hacer las combinaciones que prefieras, sustituir la albahaca por orégano, eliminar la cebolla crujiente, cambiar la mozzarella por cheddar, emmental, gruyère..., y eso les dará un toque totalmente diferente.*

Tomato & Mozzarella Muffins

(muffins de tomate y mozzarella)

Ingredientes

(para unos 10 muffins*)*

Secos

350 g de harina
3 ½ cucharaditas de polvo de hornear
1 cucharadita de sal
25 g de cebolla frita crujiente
10 minibolitas de mozzarella
5 tomates cherry cortados en cuatro
2 cucharadas de albahaca fresca, picadita

Líquidos

300 ml de leche
100 ml de aceite de oliva de sabor suave
2 huevos

Preparación

- Precalentar el horno a 190 ˚C.
- Engrasar, con aceite o espray especial de desmoldado, los huequitos de una bandeja especial para *muffins*. Engrasar también alrededor de los bordes de cada hueco.
- Mezclar en un bol los siguientes ingredientes secos: harina, polvo de hornear, sal y cebolla crujiente.
- En otro bol, agregar los ingredientes líquidos: aceite, huevo y leche, y, con unas varillas, remover hasta que todos los ingredientes estén perfectamente integrados. Incorporar la albahaca.
- Añadir los ingredientes líquidos a los secos y, con una espátula de silicona, mezclar hasta obtener una masa uniformemente humedecida, sin pasarnos en el mezclado. No revolver esta preparación más de 15 a 17 veces. No importa si queda algún resto de harina o grumo, ya que desaparecerá durante el

horneado.

- Con una cuchara dosificadora de helado, ir colocando porciones de la masa en los huecos de la bandeja de *muffins*, llenándolos solo hasta la mitad. Colocar en el centro una bolita de mozzarella y dos trocitos de tomate. Terminar de rellenar con la masa, llenando hasta el borde del molde.
- Hornear entre 18 y 22 minutos o hasta que estén doraditos, la superficie esté seca y, al pinchar en el centro del *muffin* con un palillo, este salga limpio.
- Dejar reposar sobre una rejilla durante 5 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar con ayuda de una espátula y dejar enfriar hasta que estén tibios o a temperatura ambiente.

Si no consigues las bolitas de mozzarella, puedes utilizar perfectamente trozos de mozzarella, pero que no superen los 1215 gramos en cada *muffin*.

Prueba a poner diferentes hierbas aromáticas frescas o secas y verás cómo le cambian el sabor.

Siempre que tengo oportunidad declaro mi pasión por el queso. Sin exagerar, podría vivir de pan, vino y queso. Estos muffins *salados son mi debilidad...*

Bacon & Cheese Muffins

(muffins de beicon y queso)

Ingredientes

(para unos 10 muffins*)*

Secos

300 g de harina
1 cucharada de polvo de hornear
1 cucharadita de sal
125 g de beicon ahumado, cortado en tiritas
100 g de queso rallado

Líquidos

250 ml de leche
60 g de aceite de oliva de sabor suave
30 g de yogur natural
1 huevo

Preparación

- Freír en una sartén, sin aceite, el beicon hasta que esté bien dorado ycrujiente.
- Reservar y dejar enfriar en un plato sobre un papel de cocina para que absorba el exceso de grasa.
- Precalentar el horno a 200 ˚C.
- Engrasar, con aceite o espray especial de desmoldado, los huequitos de una bandeja especial para *muffins*. Engrasar también alrededor de los bordes de cada hueco.
- Mezclar en un bol los siguientes ingredientes secos: harina, polvo de hornear, sal y 80 gramos del queso rallado.
- En otro bol, agregar los ingredientes líquidos: aceite, huevo, leche y yogur; con unas varillas, remover hasta que todos los ingredientes estén perfectamente integrados. Incorporar el beicon.
- Añadir los ingredientes líquidos a los secos y, con una espátula de silicona, mezclar hasta obtener una masa uniformemente humedecida, sin pasarnos en el mezclado. No revolver esta preparación más de 15 a 17 veces. No importa si queda algún resto de harina o grumo, ya que desaparecerá durante el

horneado.

- Con una cuchara dosificadora de helado, ir colocando porciones de la masa en los huecos de la bandeja de *muffins*, llenándolos tres cuartas partes de su capacidad.
- Colocar una pequeña cantidad del queso rallado restante, repartiéndolo sobre los *muffins*.
- Hornear entre 20 y 25 minutos o hasta que estén doraditos, la superficie esté seca y, al pinchar en el centro del *muffin* con un palillo, este salga limpio.
- Dejar enfriar sobre una rejilla dentro del molde unos 5 minutos.
- Con cuidado y la ayuda de una espátula, ir desmoldando los *muffins* y dejarlos enfriar totalmente sobre una rejilla.
- Servirlos tibios.

Si te gusta un sabor más intenso, prueba a emplear una cucharada del aceite que ha soltado el beicon al freírlo como sustituto de la cucharada del aceite de oliva de la receta.

Puedes utilizar el queso que más te guste para esta receta, siempre y cuando sea un queso que funda bien (gruyère, emmental, cheddar...).

CA
KE

Cupcakes

Introducción

¡Ah, los *cupcakes*! ¿Qué voy a descubrir yo a estas alturas que no se haya dicho o escrito ya? Hay cientos de publicaciones sobre ellos, cada una con la personalidad y el estilo de sus autores. Los hay de sabores variados, diferentes, atrevidos, con decoraciones increíbles, desde los excesivamente recargados, a veces imposibles de comer por sus decoraciones, hasta otros minimalistas.

A pesar de que los he probado de todas clases, tamaños, colores y sabores, yo me decanto por los clásicos. Esos son los *cupcakes* que te encuentras en los menús de cualquier *bakery* en Estados Unidos. En ellos descubres una serie de sabores básicos, a los que se añaden otros dependiendo de la época del año. Estos, para mi gusto, son los auténticos *cupcakes*: sin florituras, con los sabores de siempre, con la única decoración que le da su remolino de *frosting*; porque, en realidad, eso es lo único que necesitan. Son simplemente *cupcakes* para comer disfrutando de ellos, y estos son los que te vas a encontrar a continuación.

Siempre habrá alguien que intente «españolizar» los *cupcakes* llamándolos magdalenas o, incluso peor, magdalenas decoradas o creativas; esto último es algo que me horroriza. No hay nada más lejos de la realidad: no son el concepto, ni la forma ni, mucho menos, el sabor. Si no tenemos problemas en llamar a los *doughnuts*, dónuts; a los *brownies*, *brownies*, y al *soufflé*, suflé, no debemos cambiarle el nombre a algo que no posee equivalencia en nuestro idioma. Los *cupcakes* son *cupcakes*, así de sencillo.

Entiendo la fascinación que produce hacer *cupcakes*. Yo, que horneo casi todos los días, me he sorprendido a mí misma mirando el horno y viendo cómo esos doce bizcochitos suben uniforme y perfectamente en sus papelillos. Es hipnótico. Me suele dar mucha pena cuando oigo decir a alguien que no le gustan los *cupcakes*. Siempre pienso que dónde los habrá comido. Es como cuando veo a esos chefs extranjeros que a cualquier cosa le llaman paella y, lo peor, que a todo le ponen chorizo.

A continuación te doy una serie de consejos a la hora de hacer tus *cupcakes*:

Consejos

- Los *cupcakes* se hornean a baja temperatura, a unos 160 ˚C; de esta manera subirán uniformemente y quedarán planitos y blanquitos.

- Se hornean en unas bandejas metálicas especiales para *cupcakes/ muffins*, con de 6 a 12 huecos. Al contrario que los *muffins*, los *cupcakes* siempre van en papelillos o cápsulas. Si utilizas cápsulas de las rígidas, no es preciso que los hornees dentro de las bandejas, ya que estas mantienen perfectamente la forma. Ten cuidado, puesto que algunas de estas cápsulas rígidas no son aptas para hornear.

- Al comprar los papelillos para *cupcakes*, asegúrate de que estos sean a prueba de grasa, ya que, si no lo son, la grasa se transparentará y se despegarán, afeando mucho el acabado. A mí personalmente me gustan mucho los papelillos blancos; son como yo, sin florituras, pero tú elige los que más te convengan.

- A pesar de ponerle papelillos, asegúrate de lavar bien la bandeja y los huequecitos después de cada uso. Aunque parezca que no se mancha, siempre quedan restos de grasa que terminarán manchando los papelillos de las próximas hornadas o, incluso peor, dejarán un feo olor a rancio.

- De la capacidad de estos papelillos, del tamaño de los huecos de la bandeja y de la cantidad de masa que coloquemos en cada papelillo dependerá mucho la cantidad de *cupcakes* que obtengamos de cada receta. Las recetas que te encontrarás a continuación dan para entre doce y catorce *cupcakes*.

- Para rellenar los papelillos con masa, yo utilizo una cuchara dispensadora de helado, que tiene una capacidad de 50 mililitros y 5,5 centímetros de diámetro. De esta manera me aseguro de que todos los *cupcakes* van a quedar exactamente del mismo tamaño. Si no tienes cuchara dispensadora, puedes emplear una manga pastelera. Utilices el método que utilices, recuerda que es mejor

no llenar las cápsulas más de dos tercios de su capacidad.

- El horneado de los *cupcakes* se hace a baja temperatura, unos 160 °C. Esta temperatura hace que los *cupcakes* queden blanquitos y suban uniformemente, quedando planos. El horneado también suele ser bastante rápido: en unos veintitrés a veinticinco minutos, los *cupcakes* estarán listos.

- Tan pronto como saques la bandeja con los *cupcakes* recién horneados, colócala sobre una rejilla para que se enfríen. Pasados diez minutos, retíralos de la bandeja y déjalos enfriar totalmente sobre la rejilla. Si no lo haces, los papelillos «sudarán», se despegarán y el *cupcake* se humedecerá.

- Si quieres congelar tus *cupcakes*, este es el momento de hacerlo. Cuando se hayan enfriado unos veinte minutos, colócalos sobre una bandeja y cúbrelos con papel film. A la hora de ir a comerlos, déjalos a temperatura ambiente una media hora. Te aseguro que quedan perfectos.

- En cuanto a la crema que llevan los *cupcakes*, es como la crema de mantequilla de cualquier tarta. El sabor de la crema de mantequilla o *buttercream* es un gusto adquirido, es decir, hay que acostumbrarse a él. Desde luego, si no te gusta la mantequilla, no te va a gustar nunca, pero, si no es así, te pido que les des una oportunidad: los *cupcakes* decorados con nata en vez de *buttercream* no son lo mismo. No es necesario poner una excesiva cantidad de *buttercream* en cada *cupcake*. Con el tiempo verás qué cantidad es la que más te gusta a ti y a los tuyos.

- A la hora de hacer la crema de mantequilla o *buttercream*, es importante empezar batiendo solo la mantequilla hasta que haya blanqueado un poco (aproximadamente uno o dos minutos). Hay algunas marcas de mantequilla que son más amarillas, por lo que te recomiendo que las batas un poco más (de dos a cinco minutos). La mantequilla, cuando está sola, se puede batir todo el tiempo que quieras.

- Cuando añadas el azúcar glas tamizado, bate hasta que justo se haya incorporado todo el azúcar, entre veinte y treinta segundos. Para evitar que el azúcar glas salpique, puedes mezclarlo a mano con una espátula de silicona antes de empezar a batir.

- En este momento se le incorpora el sabor elegido y se ajusta la consistencia con una cucharadita de leche. La leche también te servirá para eliminar los grumos desagradables que quedan con algunas marcas de azúcar glas.

- Los *cupcakes* que verás seguidamente están decorados con las boquillas de estrella de Wilton 1M y 2D, así como la boquilla lisa 1A. El diferente acabado depende de lo consistente y fría que esté la crema.

- La cantidad de *cupcakes* que se pueden decorar con una receta de *buttercream* depende de lo grande que hagas el remolino y la cantidad de crema que utilices.

- No te dejes llevar tan solo por las combinaciones de *cupcakes* y *frostings* de cada receta. Al final del capítulo hallarás un cuadro con otras combinaciones diferentes.

Esta es una receta, como se suele decir, de fondo de armario, una receta con un sabor muy clásico que nunca pasa de moda. Prueba a decorarlo con un buttercream *de vainilla, de chocolate, de naranja, de frambuesa...; en definitiva, con el sabor que más te guste.*

Classic Vanilla Cupcakes

(cupcakes clásicos de vainilla)

Ingredientes

(*para 12-14* cupcakes*)*

75 g de mantequilla
200 g de azúcar
2 huevos
1 cucharadita de pasta de vainilla
240 g de harina
1 cucharadita de polvo de hornear
¼ de cucharadita de sal
240 ml de leche

Preparación

- Precalentar el horno a 160 ˚C.
- Preparar una bandeja especial para 12 *cupcakes* y colocar los papelillos correspondientes.
- En un bol, tamizar la harina junto con el polvo de hornear y la sal. Reservar.
- Batir la mantequilla con el azúcar a velocidad media, hasta que blanquee y obtengamos una mezcla cremosa.
- Incorporar uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No añadir el segundo hasta que el primero se haya incorporado bien a la masa.
- Incorporar la pasta de vainilla.
- Añadir la mezcla de la harina en tres veces a la mezcla de la mantequilla, intercalándola con la leche, comenzando y terminando con la harina.
- Con una cuchara dosificadora de helado, distribuir uniformemente la masa, llenando un poquito menos de tres cuartas partes de su capacidad los papelillos de los *cupcakes* que tenemos preparados.
- Hornear entre 18 y 25 minutos o hasta que, al introducir un palillo, este salga seco. No es preciso que se doren.
- Retirar la bandeja del horno y dejar reposar los *cupcakes* 10 minutos dentro de la bandeja. Pasado este tiempo, sacarlos con

cuidado y dejarlos enfriar totalmente sobre una rejilla.
Cuando estén fríos, decorar con el *frosting* que más te guste.

Si lo decoras con un *buttercream* de vainilla, le puedes añadir algún color con colorante en pasta. Añade el colorante poco a poco y utiliza colores suaves, que son más agradables a la vista y apetecibles a la hora de comer.

El *cupcake* de la foto está decorado con *buttercream* de chocolate.

El toque tan rico que tiene este cupcake *se lo da el azúcar moreno. Se trata de otro* cupcake *que pronto se convertirá en uno de tus favoritos y seguro que te piden que lo repitas en cualquier celebración.*

Classic Chocolate Cupcakes

(cupcakes clásicos de chocolate)

Ingredientes

(para 12-14 cupcakes*)*

75 g de mantequilla
200 g de azúcar moreno claro
2 huevos
1 cucharadita de pasta de vainilla
200 g de harina
50 g de cacao en polvo Valor
1 ½ cucharaditas de polvo de hornear
¼ de cucharadita de sal
240 ml de leche

Preparación

- Precalentar el horno a 160 ˚C.
- Preparar una bandeja especial para 12 *cupcakes* y colocar los papelillos correspondientes.
- En un bol, tamizar la harina junto con el cacao, el polvo de hornear y la sal. Reservar.
- Batir la mantequilla con el azúcar a velocidad media, hasta obtener una mezcla cremosa.
- Incorporar uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No añadir el segundo hasta que el primero se haya incorporado bien a la masa.
- Incorporar la pasta de vainilla.
- Añadir la mezcla de la harina en tres veces a la mezcla de la mantequilla, intercalándola con la leche, comenzando y terminando con la harina.
- Con una cuchara dosificadora de helado, distribuir uniformemente la masa, llenando un poquito menos de tres cuartas partes de su capacidad los papelillos de los *cupcakes* que tenemos preparados.
- Hornear entre 18 y 25 minutos o hasta que, al introducir un palillo, este salga seco.
- Retirar la bandeja del horno y dejar reposar los *cupcakes* 10

minutos dentro de la bandeja. Pasado este tiempo, sacarlos con cuidado y dejarlos enfriar totalmente sobre una rejilla.
Cuando estén fríos, decorar con el *frosting* que más te guste.

Prueba a añadir a la masa un poco de ralladura de naranja o mandarina y decóralo con *buttercream* de chocolate.

El *cupcake* de la foto está decorado con el Raspberry Cream Frosting.

Estos cupcakes *son muy fresquitos y, aunque se pueden tomar en cualquier época del año, a mí me gustan especialmente en primavera y verano.*

Lemon Cupcakes

(cupcakes de limón)

Ingredientes

(*para 12-14* cupcakes*)*

75 g de mantequilla
250 g de azúcar
2 huevos
2 cucharaditas de zumo de limón
240 g de harina
1 cucharadita de polvo de hornear
¼ de cucharadita de sal
240 ml de leche

Preparación

- Precalentar el horno a 160 ˚C.
- Preparar una bandeja especial para 12 *cupcakes* y colocar los papelillos correspondientes.
- En un bol, tamizar la harina junto con el polvo de hornear y la sal. Reservar.
- Batir la mantequilla con el azúcar a velocidad media, hasta que blanquee y obtengamos una mezcla cremosa.
- Incorporar uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No añadir el segundo hasta que el primero se haya incorporado bien a la masa.
- Incorporar el zumo de limón.
- Añadir la mezcla de la harina en tres veces a la mezcla de la mantequilla, intercalándola con la leche, comenzando y terminando con la harina.
- Con una cuchara dosificadora de helado, distribuir uniformemente la masa, llenando un poquito menos de tres cuartas partes de su capacidad los papelillos de los *cupcakes* que tenemos preparados.
- Hornear entre 18 y 25 minutos o hasta que, al introducir un palillo, este salga seco. No es preciso que se doren.
- Retirar la bandeja del horno y dejar reposar los *cupcakes* 10 minutos dentro de la bandeja. Pasado este tiempo, sacarlos con

cuidado y dejarlos enfriar totalmente sobre una rejilla.
Cuando estén fríos, decorar con el *frosting* que más te guste.

Puedes utilizar zumo de limón exprimido, extracto de limón o zumo de limón en bote. También, si lo prefieres, para que tengan más aroma, puedes usar un poco de ralladura de limón además del zumo.

Prueba un *cupcake* diferente y sustituye el limón por naranja o mandarina.

Los *cupcakes* de la foto están decorados con *buttercream* de limón.

Una combinación clásica que nunca falla: el plátano con chocolate. Cuanto más maduros estén los plátanos, más sabor tendrán los cupcakes. *Tritura bien el plátano para que no quede ningún grumo grande, ya que, al tratarse de unos bocaditos pequeños, puede quedar raro encontrarse con un trozo considerable de plátano.*

Banana Cupcakes

(cupcakes de plátano)

Ingredientes

(para 12 cupcakes*)*

2 huevos
200 g de azúcar
100 ml aceite de oliva de sabor suave
225 g de plátano bien maduro, triturado
1 cucharadita de pasta de vainilla
185 g de harina
½ cucharadita de canela en polvo
1 cucharadita de bicarbonato
¼ de cucharadita de sal
12 chips de plátano para decorar (opcional)

Preparación

- Precalentar el horno a 160 ˚C.
- Preparar una bandeja especial para 12 *cupcakes* y colocar los papelillos correspondientes.
- En un bol, tamizar la harina junto con el bicarbonato, la canela y la sal. Reservar.
- Batir los huevos con el azúcar durante unos minutos hasta que este se haya disuelto totalmente y haya aumentado un poco el volumen.
- Incorporar el aceite y la pasta de vainilla, y batir bien.
- Añadir la mezcla de la harina en dos veces a la mezcla de los huevos, intercalándola con el plátano triturado.
- Con una cuchara dosificadora de helado, distribuir uniformemente la masa, llenando un poquito menos de tres cuartas partes de su capacidad los papelillos de los *cupcakes* que tenemos preparados.
- Hornear entre 18 y 25 minutos o hasta que, al introducir un palillo, este salga seco. No es preciso que se doren.
- Retirar la bandeja del horno y dejar reposar los *cupcakes* 10 minutos dentro de la bandeja. Pasado este tiempo, sacarlos con cuidado y dejarlos enfriar totalmente sobre una rejilla.

- Cuando estén fríos, decorar con un *buttercream* de chocolate y un chip de plátano.

Prueba a añadirle unos 50 gramos de nueces picadas o incluso unas pepitas de chocolate después de incorporar la harina.

El *cupcake* de la foto está decorado con *buttercream* de chocolate.

Estos cupcakes *son muy suaves y húmedos, y la clave está en que la zanahoria esté rallada muy fina. Si quieres, puedes eliminar la canela en polvo y sustituirla por ralladura de naranja.*

Carrot Cupcakes

(cupcakes de zanahoria)

Ingredientes

(*para 12* cupcakes*)*

200 g de zanahoria, rallada muy fina
2 huevos
150 g de azúcar
125 ml de aceite de oliva de sabor suave
125 g de harina
1 cucharadita de bicarbonato
¼ de cucharadita de sal
¼ de cucharadita de canela en polvo

Preparación

- Precalentar el horno a 160 ˚C.
- Preparar una bandeja especial para 12 *cupcakes* y colocar los papelillos correspondientes.
- En un bol, tamizar la harina junto con el bicarbonato, la canela y la sal. Reservar.
- Batir los huevos con el azúcar durante unos minutos hasta que este se haya disuelto totalmente y haya aumentado un poco el volumen.
- Incorporar el aceite y batir bien.
- Añadir la mezcla de la harina en dos veces a la mezcla de los huevos.
- Terminar añadiendo la zanahoria rallada, asegurándote de que queda uniformemente repartida.
- Con una cuchara dosificadora de helado, distribuir uniformemente la masa, llenando un poquito menos de tres cuartas partes de su capacidad los papelillos de los *cupcakes* que tenemos preparados.
- Hornear entre 18 y 25 minutos o hasta que, al introducir un palillo, este salga seco. No es preciso que se doren.
- Retirar la bandeja del horno y dejar reposar los *cupcakes* 10 minutos dentro de la bandeja. Pasado este tiempo, sacarlos con cuidado y dejarlos enfriar totalmente sobre una rejilla.

- Cuando estén fríos, decorar con el *frosting* que más te guste.

A estos *cupcakes*, como a los anteriores de plátano, les va muy bien unas nueces picadas. No dudes en añadir 50 gramos si te apetece después de incorporar la harina.

Los *cupcakes* de la foto están decorados con un *frosting* cremoso de naranja.

Me parece muy rica la combinación de estos dos sabores y, por lo aromáticos que son tanto el coco como la lima, conforman una pareja perfecta en estos cupcakes.

Coconut & Lime Cupcakes

(cupcakes de coco y lima)

Ingredientes

(para 14 cupcakes*)*

200 g de mantequilla
200 g de azúcar
3 huevos
150 g de harina
75 g de coco rallado
1 cucharadita de polvo de hornear
¼ de cucharadita de sal
100 ml de leche
Zumo de ½ lima
Ralladura de 1 lima

Preparación

- Precalentar el horno a 160 ˚C.
- Preparar una bandeja especial para 12 *cupcakes* y colocar los papelillos correspondientes.
- En un bol, tamizar la harina junto con el polvo de hornear, el coco y la sal. Reservar.
- Batir la mantequilla con el azúcar a velocidad media, hasta que blanquee y obtengamos una mezcla cremosa.
- Incorporar uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No añadir el segundo hasta que el primero se haya incorporado bien a la masa.
- Incorporar el zumo y la ralladura de lima.
- Añadir la mezcla de la harina en tres veces a la mezcla de la mantequilla, intercalándola con la leche, comenzando y terminando con la harina.
- Con una cuchara dosificadora de helado, distribuir uniformemente la masa, llenando un poquito menos de tres cuartas partes de su capacidad los papelillos de los *cupcakes* que tenemos preparados.
- Hornear entre 18 y 25 minutos o hasta que, al introducir un palillo, este salga seco. No es preciso que se doren.

- Retirar la bandeja del horno y dejar reposar los *cupcakes* 10 minutos dentro de la bandeja. Pasado este tiempo, sacarlos con cuidado y dejarlos enfriar totalmente sobre una rejilla.
- Cuando estén fríos, decorar con el *frosting* que más te guste.

Los *cupcakes* de la foto están decorados con *buttercream* de lima.

Si no has tenido la oportunidad de probar unos cupcakes *o una tarta de Red Velvet, seguro que te preguntarás a qué sabe. Yo siempre respondo lo mismo: el Red Velvet sabe a Red Velvet, y o lo amas o lo odias. Lo mío es amor incondicional.*

Red Velvet Cupcakes

(cupcakes de terciopelo rojo)

Ingredientes

(para 12-14 cupcakes*)*

75 g de mantequilla
200 g de azúcar
2 huevos
280 g de harina
15 g de cacao en polvo Hershey's
1 cucharadita de polvo de hornear
1 cucharadita de bicarbonato
240 ml de *buttermilk*
2 cucharaditas de colorante rojo en pasta o en gel
1 cucharadita de vinagreblanco
1 cucharadita de pasta de vainilla

Preparación

- Precalentar el horno a 160 °C.
- Preparar una bandeja especial para 12 *cupcakes* y colocar los papelillos
- En un bol, tamizar la harina junto con el cacao, el polvo de hornear y el bicarbonato. Reservar.
- En una jarrita, mezclar el *buttermilk* e ir añadiendo poco a poco el colorante rojo hasta obtener el color deseado.
- Batir la mantequilla con el azúcar a velocidad media, hasta obtener una mezcla cremosa.
- Incorporar uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No añadir el segundo hasta que el primero se haya incorporado bien a la masa.
- Incorporar la pasta de vainilla.
- Agregar la cucharadita de vinagre a la mezcla del *buttermilk* con colorante.
- Añadir la mezcla de la harina en tres veces a la mezcla de la mantequilla, intercalándola con el *buttermilk*, comenzando y terminando con la harina.
- Con una cuchara dosificadora de helado, distribuir

uniformemente la masa, llenando un poquito menos de tres cuartas partes de su capacidad los papelillos de los *cupcakes* que tenemos preparados.

- Hornear entre 18 y 25 minutos o hasta que, al introducir un palillo, este salga seco. No es preciso que se doren.
- Retirar la bandeja del horno y dejar reposar los *cupcakes* 10 minutos dentro de la bandeja. Pasado este tiempo, sacarlos con cuidado y dejarlos enfriar totalmente sobre una rejilla.
- Cuando estén fríos, decorar con el *frosting* que más te guste.

Mezcla el colorante con el *buttermilk* hasta que obtengas el color rojo deseado, pero recuerda que oscurece un poquito al hornear.

Los *cupcakes* Red Velvet son perfectos combinados con el *frosting* cremoso de queso o incluso el *frosting* cremoso de vainilla.

Los *cupcakes* de la foto están decorados con *frosting* cremoso de queso y con las migas de un *cupcake* rallado.

Si eres amante del chocolate, seguro que estos cupcakes *se convertirán en tus favoritos. Tienen un sabor intenso a chocolate y te harán pecar porque tomarás más de uno.*

Devil's Food Cupcakes

(cupcakes pecado de chocolate)

Ingredientes

(para 12 cupcakes*)*

150 g de mantequilla
100 g de azúcar
100 g de azúcar moreno claro
2 huevos
40 g de cacao en polvo Hershey's
125 ml de agua hirviendo
1 cucharadita de pasta de vainilla
150 g de harina
1 cucharadita de bicarbonato
75 ml de leche

Preparación

- En un bol, disolver el cacao en polvo en el agua hirviendo y dejar reposar hasta que esté a temperatura ambiente.
- Precalentar el horno a 160 ˚C.
- Preparar una bandeja especial para 12 *cupcakes* y colocar los papelillos correspondientes.
- En un bol, tamizar la harina junto con el bicarbonato y reservar.
- Batir la mantequilla con los dos tipos de azúcar a velocidad media, hasta obtener una mezcla cremosa.
- Incorporar uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No añadir el segundo hasta que el primero se haya incorporado bien a la masa.
- Agregar la pasta de vainilla y la mezcla del cacao con el agua.
- Añadir la mezcla de la harina en tres veces a la mezcla de la mantequilla, intercalándola con la leche, comenzando y terminando con la harina.
- Si fuera necesario, terminar de batir a mano o hasta que no quede ningún resto de harina, pues afearía la masa de chocolate.
- Con una cuchara dosificadora de helado, distribuir uniformemente la masa, llenando un poquito menos de tres

cuartas partes de su capacidad los papelillos de los *cupcakes* que tenemos preparados.

- Hornear entre 18 y 25 minutos o hasta que, al introducir un palillo, este salga seco. No es preciso que se doren.
- Retirar la bandeja del horno y dejar reposar los *cupcakes* 10 minutos dentro de la bandeja. Pasado este tiempo, sacarlos con cuidado y dejarlos enfriar totalmente sobre una rejilla.
- Cuando estén fríos, decorar con el *frosting* que más te guste, preferiblemente de chocolate.

Los *cupcakes* de la foto están decorados con *buttercream* de chocolate.

La masa de estos cupcakes *es más líquida de lo normal. No te asustes, te aseguro que quedan perfectos. Puedes utilizar cualquier marca de cerveza negra, pero yo, aunque no soy cervecera, tengo debilidad por la Guinness.*

Guinness Cupcakes

(cupcakes de Guinness)

Ingredientes

(para 12 cupcakes*)*

125 ml de cerveza Guinness
125 g de mantequilla
25 g de cacao en polvo Valor
1 huevo
100 ml de nata fresca
175 g de azúcar
150 g de harina
1 cucharadita de bicarbonato
¼ de cucharadita de sal

Preparación

- En un cazo a fuego lento, llevar a ebullición la mantequilla y la cerveza.
- Tan pronto como rompa a hervir, retirar del fuego y añadir el cacao en polvo. Batir con las varillas hasta que esté totalmente disuelto y sin grumos. Dejar enfriar unos 15 minutos o hasta que esté a temperatura ambiente.
- Precalentar el horno a 160 ˚C.
- Preparar una bandeja especial para 12 *cupcakes* y colocar los papelillos
- En un bol, tamizar la harina junto con el bicarbonato y la sal. Reservar.
- Batir el huevo, el azúcar y la nata hasta que estén totalmente integrados.
- Añadir esta mezcla a la de la cerveza que habíamos reservado y mezclar hasta que esté todo integrado.
- Añadir la mezcla de la harina en dos veces. No batir demasiado. Si fuera necesario, terminar de mezclar a mano, suavemente con una espátula de silicona y hasta que no queden restos de harina.
- Con una cuchara dosificadora de helado, distribuir uniformemente la masa, llenando un poquito menos de tres cuartas partes de su capacidad los papelillos de los *cupcakes* que

tenemos preparados.

- Hornear entre 18 y 25 minutos o hasta que, al introducir un palillo, este salga seco. No es preciso que se doren.
- Retirar la bandeja del horno y dejar reposar los *cupcakes* 10 minutos dentro de la bandeja. Pasado este tiempo, sacarlos con cuidado y dejarlos enfriar totalmente sobre una rejilla.
- Cuando estén fríos, decorar con el *frosting* que más te guste.

El *cupcakes* de la foto está decorado con el *frosting* cremoso de vainilla y con migas de un *cupcakes* rallado por encima.

Frostings

Esta receta de buttercream *clásico es la base de infinidad de combinaciones. No solo le puedes añadir el sabor natural o artificial que quieras, también le puedes agregar pastas de fruta o simplemente un poco de colorante en gel o en pasta.*

No abuses del colorante en los buttercreams*, y recuerda que menos es más. Queda mucho más agradable a la vista, a la vez que apetecible, un color pastel que un color fuerte.*

Este buttercream *y las variaciones que te propongo a continuación se pueden congelar perfectamente hasta tres meses. Se descongela en la nevera y, a la hora de utilizarlo, lo dejas a temperatura ambiente. No es preciso volver a batirlo con la batidora; simplemente se revuelve un poco con una espátula y está listo para decorar.*

Classic Vanilla Buttercream

(buttercream clásico de vainilla)

Ingredientes

(para 12 cupcakes*)*

100 g de mantequilla
300 g de azúcar glas, tamizado
1 cucharadita de leche
1 cucharadita de pasta

Preparación

- Batir la mantequilla varios minutos hasta que haya blanqueado y esté cremosa.
- Incorporar la mitad del azúcar glas y batir hasta que justo esté integrado.
- Añadir el resto del azúcar glas junto con la pasta de vainilla, así como la cucharadita de leche, y batir hasta que todos los ingredientes estén totalmente integrados.

Para ajustar la consistencia, utilizaremos la leche si queda muy espesa, o un poco más de azúcar glas si no está lo bastante consistente.

Variante

Classic Vainilla Buttercream
(buttercream clásico de vainilla)

Chocolate Buttercream

(buttercream de chocolate)

Este buttercream *de chocolate es una variante del* buttercream *anterior y también se puede congelar.*
En vez de la pasta de vainilla le puedes añadir extracto de naranja o ralladura de naranja. Otra opción es agregarle medio sobrecito de café espresso y también, si lo prefieres, puedes eliminar totalmente la pasta de vainilla y obtener un buttercream *con un intenso sabor a chocolate.*

Ingredientes

(para 12 cupcakes*)*

100 g de mantequilla
275 g de azúcar glas, tamizado
25 g de cacao en polvo (Valor o Hershey's)
1 cucharadita de pasta de vainilla
1 cucharadita de leche

Preparación

- Tamizar el cacao en polvo junto con el azúcar glas.
- Batir la mantequilla varios minutos hasta que haya blanqueado y esté cremosa.
- Incorporar la mitad del azúcar glas con cacao y batir hasta que justo esté integrado.
- Añadir el resto del azúcar glas con cacao junto con la pasta de vainilla, así como la cucharadita de leche, y batir hasta que todos los ingredientes estén totalmente integrados.

Para ajustar la consistencia, utilizaremos la leche si queda muy espesa, o un poco más de azúcar glas si no está lo bastante consistente.

Variantes

Classic Vainilla Buttercream
(buttercream clásico de vainilla)

Lemon Buttercream

(buttercream de limón)

Esta y la siguiente son dos variantes más del buttercream *clásico, ambas con cítricos, que darán a tus cupcakes un sabor muy refrescante*

Ingredientes

(para 12 cupcakes*)*

100 g de mantequilla
300 g de azúcar glas, tamizado
2 cucharaditas de zumo de limón
1 cucharadita de leche
Ralladura de 1 limón (opcional)

Preparación

- Batir la mantequilla varios minutos hasta que haya blanqueado y esté cremosa.
- Incorporar la mitad del azúcar glas junto con el zumo y la ralladura de limón, y batir hasta que justo esté integrado.
- Añadir el resto del azúcar glas y la cucharadita de leche, y batir hasta que todos los ingredientes estén totalmente integrados.

Para ajustar la consistencia, utilizaremos la leche si queda muy espesa, o un poco más de azúcar glas si no está lo bastante consistente.

Lime Buttercream

(buttercream de lima)

Sustituye el limón por la lima, tanto para el zumo como para la ralladura.

Para ajustar la consistencia, utilizaremos la leche si queda muy espesa, o un poco más de azúcar glas si no está lo bastante consistente.

Vanilla Cream Frosting

(frosting cremoso de vainilla)

Este tipo de frosting *es una opción muy buena para cuando no quieres añadir tanta cantidad de azúcar. Se trata de un* frosting *con una base de harina y leche que le otorga una textura muy cremosa y que admite cualquier tipo de sabor.*
El azúcar de este frosting *es azúcar normal, no azúcar glas. No te preocupes: se disolverá totalmente cuando incorpores la crema.*
Estos frostings *no se deben congelar.*

Ingredientes

(para 12 cupcakes*)*

240 ml de leche
20 g de harina
250 g de mantequilla
200 g de azúcar
1 cucharadita de pasta de vainilla

Preparación

- Mezclar la harina con la leche hasta que no quede ningún grumo.
- Pasar esta mezcla a un cazo y calentar a fuego medio, removiendo constantemente de unos 3 a 5 minutos, hasta obtener una especie de crema espesita.
- Retirar del fuego y enfriar en un plato totalmente cubierto con papel film para que no se forme costra. No dejar que enfríe del todo, aunque no debe estar tampoco muy caliente, para que no derrita la mantequilla.
- Batir la mantequilla a velocidad media-alta, hasta que la mantequilla blanquee y quede esponjosa.
- Añadir el azúcar en tres veces, batiendo bien después de cada adición.
- Bajar la velocidad e ir añadiendo la crema cucharada a cucharada.
- Batir un par de minutos más a velocidad alta o hasta que el

azúcar se haya disuelto por completo.
- Incorporar la pasta de vainilla y batir unos segundos más.
- Pasar esta mezcla a un bol y enfriar en la nevera durante unos 15 minutos antes de utilizarla, para que coja un poco de cuerpo.

Variante

Vanilla Cream Frosting
(frosting cremoso de vainilla)

Estos son tan solo unos ejemplos de la cantidad de posibilidades que ofrece este frosting*, ya que admite cualquier sabor. Las pastas de fruta son perfectas tanto para esta crema como para cualquier* buttercream.

Raspberry Cream Frosting

(frosting cremoso de frambuesa)

Sustituir la vainilla por 2 cucharaditas de pasta de frambuesa o hasta conseguir el color y sabor deseado.

Variantes

Vanilla Cream Frosting
(frosting cremoso de vainilla)

Orange Cream Frosting

(frosting cremoso de naranja)

Sustituir la vainilla por 2 cucharaditas de pasta de naranja o hasta conseguir el color y sabor deseado.

Cocoa Cream Frosting

(frosting cremoso de cacao)

Añadir 3 o 4 cucharadas de cacao en polvo tamizado junto con el azúcar hasta conseguir el color y sabor deseado. Si ves que queda un poco amargo para tu gusto, en este punto le puedes añadir un par de cucharadas de azúcar glas, tamizado. En este caso utiliza el azúcar glas solo para ajustar el sabor.

Cream Cheese Frosting

(frosting cremoso de queso)

Esta receta se la debéis agradecer a mi amiga Loleta Linares, de La Tienda Americana en Madrid. Cuando me facilitó la receta y me contó cómo se hacía, pensé que era broma. Con la de problemas que siempre hay con los frostings *de queso, esta receta os hará decir: «¿Cómo no lo habré pensado antes?». Es tan sencillo que parece imposible.*

Ingredientes

(para 12 cupcakes*)*

200 g de queso Philadelphia
100 g de azúcar glas, tamizado
1 cucharadita de pasta de vainilla

Preparación

- Batir un par de minutos con las varillas y a velocidad baja el queso Philadelphia, que puede estar a temperatura ambiente o recién sacado de la nevera. Solo hasta que se ablande un poco.
- Añadir todo el azúcar glas tamizado y batir hasta que justo esté incorporado. En este momento, el queso se habrá licuado un poco y estará amarillo, pero no pierdas la fe.
- Seguir batiendo unos minutos más y subir a velocidad media. Pasados un par de minutos, el queso cambiará de consistencia, blanqueará y montará. Incorporar la pasta de vainilla.
- Podemos meter este *frosting* en la manga y enfriar unos 15 minutos en la nevera antes de utilizarlo.

La cantidad de los ingredientes de esta receta la podemos duplicar o incluso triplicar, y es perfecta para rellenar una tarta o decorar con manga unos *cupcakes*.

Combinaciones de sabores de frostings y cupcakes

Para que no te obsesiones con las combinaciones que he hecho al hacer las fotos, a continuación te dejo una tabla con otras posibles combinaciones de sabores para que experimentes la que más te guste o se ajuste a los gustos de tu gente.

COMBINACIONES DE SABORES

Frostings	*Cupcakes*								
	Vainilla	Chocolate	Limón	Plátano	Zanahoria	Coco / lima	Red Velvet	Devil's Food	Guinness
Vainilla	×	×	×				×	×	×
Chocolate	×	×		×				×	×
Limón			×						
Lima						×			
Cremoso de vainilla	×	×		×	×	×	×	×	×
Cremoso de frambuesa	×	×	×					×	
Cremoso de naranja	×	×			×			×	
Cremoso de cacao	×	×		×			×	×	×
Cremoso de queso	×	×	×	×	×	×	×	×	×

OVENEX
N-310-10" U.S.A

Pies

Introducción

Los *pies* (pronunciado «pays») son uno de los postres americanos por excelencia y el centro de cualquier celebración. Podemos ver algún que otro *pie* saliendo del horno en multitud de películas, y seguro que no te ha pasado desapercibida alguna que otra escena que tiene lugar en un Diner y en cuyo mostrador hay, al menos, dos o tres de estas tartas.

Estos *pies* son muy versátiles y se adaptan perfectamente a cualquier temporada. Los hay característicos de invierno, con calabaza, batata o arándanos rojos. Los típicos de verano o de primavera aprovechan la fruta de cada estación: manzanas, peras, fresas o frambuesas. Los hay que se pueden comer calientes, otros se toman tibios y otros, fríos. Cualquiera de ellos es una delicia.

Algo que te puede resultar un poco intimidante al principio es el hecho de preparar la masa, pero, si yo la hago, tú también puedes. Elaborar esta masa resulta muy satisfactorio, pues te hará sentir casi un profesional, y ya te digo que todo es cuestión de ponerse. Una de las ventajas de esta masa consiste en que la puedes hacer el día anterior y dejarla reposar en la nevera, o incluso congelarla hasta tres meses. Anímate a prepararla, solo necesitas un poco de práctica y una pizca de paciencia.

La masa de los *pies* es una especie de brisa o masa quebrada, y su secreto radica en que todos los ingredientes deben estar muy fríos y su manipulación debe ser la mínima y más rápida posible. Es preferible hacerla en un procesador de alimentos con cuchillas que corten la mantequilla con la harina en trozos del tamaño de un guisante en apenas unos segundos. Si la haces en la batidora de pie, utiliza la pala metálica, no la que tiene la lengüeta de silicona, y asegúrate de que el vaso, la pala e incluso la harina estén bien fríos.

Si decides hacerla a mano, debes manipularla solo con las yemas de los dedos o con dos cuchillos. Existe un utensilio especial que te ayudará a cortar rápidamente y sin apenas manipulación la

mantequilla y la harina, que se llama estribo. (Véase el capítulo «Equipamiento»)

Lo que se persigue obtener con tanto frío y tan poca manipulación es que tanto la mantequilla como la harina presenten una textura arenosa, incluso con grumitos del tamaño de un guisante. Estos grumitos crearán capas en la masa durante el horneado y la volverán muy crujiente.

Aunque en las siguientes páginas tienes la receta exacta de esta masa, a continuación te explico detalladamente los pasos que debes seguir para hacerla.

Se empieza con la harina y la mantequilla, muy fría o congelada, cortada en daditos de 5 centímetros. Una vez que has cortado la mantequilla con la harina y obtienes el resultado arenoso que te he comentado, hay que añadir poco a poco el agua helada, si es posible a cucharadas. Ten la precaución de no echar toda el agua de una vez y resérvate un poco, aproximadamente un 30%. Siempre es más fácil ajustar la consistencia de la masa con más agua que con más harina. Esta proporción de agua depende mucho de la harina o incluso de la época del año. La masa estará en su punto cuando, al cogerla con la mano, se haga una bola, y no importa si hay algún trocito que se despega.

Coloca esta masa sobre papel film transparente sin manipularla mucho y sin intentar cohesionarla. Simplemente aplánala un poco con la mano o con el mismo papel y haz un disco de masa. Envuelve la masa en papel film y déjala reposar en la nevera de treinta minutos, como mínimo, hasta a dos horas.

Estos *pies* pueden hacerse con una masa inferior y una superior, a modo de empanada; solo con la inferior, si preparamos un *Pumpkin Pie* o un *Lemon Pie*, o solo con la superior, como se suele hacer con algunos *pies* de frutas. A veces los *pies* que llevan solo masas inferiores requieren un horneado en blanco, es decir, que tendrás que prehornear la masa sola antes de añadirle algún relleno. Para hacerlo, se debe cubrir la masa colocada en el molde con un papel de hornear con unas pesas encima para que la masa no se levante. Estas pesas pueden ser unos garbanzos o unas judías, que guardaremos siempre para este efecto, o unas pesas especiales de cerámica. Recuerda que, debido a la capacidad de los moldes, es posible que necesites dos de estos botes con pesas cerámicas.

El horneado en blanco de estas masas, que se suele hacer para los *pies* que llevan de relleno alguna crema, se debe realizar a alta temperatura (180-190 ˚C), con el horno perfectamente precalentado y colocando la rejilla en la parte interior del horno. Si metemos el molde en el horno frío, la masa empezará a derretirse, perderá la forma y tendremos una masa muy grasa, para nada crujiente.

Al tratarse de una masa con bastante mantequilla, no es preciso engrasar los moldes. En cuanto a los moldes para estos *pies*, básicamente hay cuatro. Por regla general, la mayoría de las recetas de los *pies* son para moldes de 9 pulgadas, es decir, 23 centímetros, con una altura de aproximadamente 3-3,5 centímetros. Estos moldes son una especie de platos hondos, con las paredes ligeramente inclinadas, y pueden estar hechos de cuatro materiales: aluminio, esmalte vitrificado, cristal y cerámica; se utiliza uno u otro dependiendo del tipo de *pie* que vayamos a preparar. Cada uno tiene sus ventajas y sus inconvenientes.

Moldes de aluminio. Es preferible emplear estos moldes para los *pies* que llevan solo una masa en la base. El aluminio es un excelente conductor del calor y obtendremos una masa crujiente y doradita. Además, se enfrían rápidamente, tan pronto como se sacan del horno. Tienen un alto estándar de 3,5 centímetros. El único inconveniente es que podemos rayar la base con el cuchillo al cortar un trozo de tarta.

Moldes de esmalte vitrificado. Al igual que los de aluminio, son excelentes conductores del calor.

Moldes de cristal (Pyrex). Son una elección buena y barata. Seguro que en tu cocina te encuentras alguno rondando por algún armario de la cocina. Sin embargo, el cristal no es tan buen conductor del calor como el metal. Es posible que la capa de abajo tarde aproximadamente entre diez y quince minutos más de horneado. También tiene el inconveniente de tener 4,5 centímetros de alto, con lo que necesitas un poco más de relleno. A pesar de estos inconvenientes, tienen una ventaja: que se puede ver a simple vista cómo está quedando la masa.

Moldes cerámicos o de porcelana. Sin duda son preciosos, pero en muchos casos son más anchos y más hondos que los estándares de 23 centímetros; hay algunos que incluso tienen 5,5 centímetros de altura. En el caso de estos moldes, hay que tener en cuenta que necesitaremos mucho más relleno del que indica la receta. Los moldes cerámicos

conducen el calor peor que el cristal, y por ello los *pies* tardarán más en hornearse.

Sin embargo, tanto los moldes de cristal como los cerámicos son especialmente buenos para *pies* con rellenos de frutas sin base de masa, ya que así se evita que las frutas se abrasen en la base debido al calor.

Pero, como todo, lo que funciona en una casa suele no funcionar en otra; te recomiendo que pruebes no solo cuál te gusta más, sino cuál de ellos te funciona mejor.

A la hora de hornear estos *pies* sobre la rejilla del horno, te recomiendo que coloques bajo el molde un papel de aluminio o un papel de horneado, ya que, si la tarta es de fruta, es bastante probable que, al hervir, se salga parte de la fruta y manche el horno.

Justo antes de hornear tu *pie*, es el momento de pincelarlo para que salga del horno bien bonito. Asegúrate de que la brocha con la que pintes sea suave y no dejes «charcos» de líquido. Dependiendo de qué producto utilices para pincelarlo, el acabado será diferente:

- Pincelado con una yema y una cucharada de nata líquida: obtendrás un bonito color dorado.
- Pincelado con nata líquida: obtendrás también un acabado dorado, pero más clarito que el anterior.
- Pincelado con una yema y una cucharada de agua: obtendrás un acabado dorado y crujiente.
- Pincelado con agua: obtendrás un acabado crujiente y pálido.
- Pincelado con huevo: obtendrás un acabado dorado y brillante.

Uno de los problemas con los que nos solemos encontrar a la hora de hacer uno de estos *pies* cuando su relleno es de frutas es que estas suelten demasiado líquido. Para evitar esto, se le echa a la fruta almidón de maíz y mantequilla, ya que ambos son espesantes. Si lo prefieres, puedes sustituir el almidón de maíz por harina, pero suele enturbiar un poco el color de la fruta, sobre todo si se trata de frutos rojos como las fresas o las frambuesas.

En las recetas que te presento a continuación he utilizado almidón de maíz, ya que es lo que más a mano tenía en casa, pero existen otros espesantes que podrás usar, como el almidón de tapioca, la harina de arrurruz o la fécula de patata. Estos tres espesantes producen una

textura gelatinosa y totalmente transparente. Se deben utilizar en la misma proporción que el almidón de maíz.

También puedes emplear tapioca rápida, pero en este caso es mejor dejarla hidratar un poco con la fruta antes de utilizarla.

Para evitar un exceso de líquido, en frutas como los melocotones o fresas, y que la base quede húmeda, también puedes probar a esparcir por la base del molde unas migas de galleta (Digestive o Chiquilín), pues absorberán mucho del jugo de la fruta.

Otra idea es que, cuando mezcles las fresas o las frambuesas con el azúcar, las dejes macerar una o dos horas: así podrás eliminar por adelantado esos jugos que afearán tu *pie* y que dejarán una base desagradable, muy mojada y nada crujiente.

Espero haberte animado a hacer una masa, ¡ya verás que no es tan difícil como pensabas!

La masa

No te asustes ni te dejes intimidar al ver esta explicación tan larga, simplemente quiero que entiendas perfectamente el proceso. Te prometo que te llevará más tiempo leer la receta que hacerla, y seguro que la tienes lista y reposando en la nevera en menos de cinco minutos.

Al tratarse de una receta con tan pocos ingredientes, el sabor es muy importante. Cuando vayas a hacer una masa de este tipo, intenta comprar una mantequilla de buena calidad y que no sea de marca blanca.

Ingredientes

Para un *pie* con masa superior e inferior o para dos *pies* con masa inferior:

— 350 g de harina.
— 1 cucharadita de sal.
— 1 cucharadita de azúcar.
— 250 g de mantequilla muy fría, cortada en daditos de 5 cm.
— 75-125 ml de agua helada.

Variación

Esta variación que te dejo a continuación es la receta que hago yo en casa, pero estoy casi segura de que, si hubieras leído «manteca de cerdo» entre los ingredientes, te habrías asustado. Aunque nos pueda parecer que la manteca despide un poco de olor mientras está cruda, este desaparece por completo al hornear la masa..., solo tienes que pensar en los polvorones que comemos en Navidad. Tampoco le da ningún sabor; más bien consigue que la masa quede mucho más crujiente: Sustituir 125 g de mantequilla por 125 g de manteca de cerdo muy fría y cortada en daditos de 5 cm.

Preparación

A mano

En un bol grande, tamizar la harina, la sal y el azúcar. Con un estribo, dos cuchillos o las yemas de los dedos bien frías, añadir la mantequilla e ir cortándola hasta obtener una textura arenosa con algún trocito del tamaño de un guisante.

Incorporar el agua helada, poco a poco, hasta que la masa justo se cohesione.

En un procesador de alimentos o Thermomix

Introducir todos los ingredientes en el vaso en el orden indicado, excepto el agua. Mezclar diez segundos, a velocidad 6.
Verter 75 ml del agua sobre la mezcla arenosa y continuar mezclando unos segundos más a velocidad 6 hasta que se forme una bola y se despegue de las paredes. Añadir más agua si fuera necesario.

En una batidora de pie KitchenAid

Introducir la harina junto con la sal y el azúcar y revolver con la pala original (sin la lengüeta de silicona) a velocidad 2.
Repartir uniformemente los trocitos de mantequilla por la superficie de la harina y cubrirlos con un poco de harina con ayuda de un tenedor.
Mezclar a velocidad 2 hasta que obtengamos una textura arenosa. Aproximadamente de dos a cuatro minutos, o quizá un poco más.

Sin parar la batidora, y también a baja velocidad, añadir el agua poco a poco a cucharadas hasta que la masa se despegue de las paredes del vaso pero sin que forme una bola.

Colocar esta masa sobre papel film transparente y, sin manipularla mucho, dividirla en dos. No se debe intentar cohesionarla y mucho menos caer en la tentación de amasarla. Simplemente aplástala un poco con la mano o con el rodillo. Hacer dos discos de masa de unos quince centímetros, envolver cada uno en papel film transparente y dejarlos reposar en la nevera de treinta minutos a dos horas. Se puede congelar hasta tres meses.

A la hora de utilizarla, si la masa estuviera demasiado fría, dejarla reposar en la encimera unos diez minutos. Espolvorear ligeramente la encimera con harina y colocar la masa encima. Para estirar esta masa me gusta utilizar rodillos de madera, preferiblemente giratorios. Con la ayuda del rodillo, aplastarla un poco para ayudarnos a comenzar a estirar la masa, ya que estará muy fría. Estirar la masa con el rodillo,

comenzando desde la mitad hacia arriba. Volver a la mitad y esta vez estirar hacia nosotros. Cada vez que pasemos el rodillo, levantaremos la masa y le daremos un octavo de giro hacia un lado, para evitar que se pegue y para que quede lo más redonda posible. Si ves que al estirar la masa esta se rompe un poco y deja salir la mantequilla, cúbrela con un poco de harina y elimina el exceso con un pincel.

Necesitas obtener una masa redonda de aproximadamente unos treinta centímetros de diámetro, es decir, que al colocarla sobre el molde cuelgue un poco por los bordes. El grosor de la masa debería ser de tres o cuatro milímetros. Si ves que la masa se encoge y no se deja estirar bien, déjala reposar cinco o diez minutos más. Espolvorea ligeramente la masa por encima o incluso el rodillo si crees que es preciso para que no se pegue la masa. Sin embargo, ten cuidado: no es conveniente echarle mucha más harina, y siempre hay que eliminar el exceso de harina con un pincel. Si se pega la masa al rodillo o a la encimera, es debido a que no ha enfriado lo suficiente o a que no estás trabajando la masa lo suficientemente rápido y se está calentando. Coloca la masa sobre una bandeja de hornear y enfríala en la nevera unos minutos.

A la hora de colocar la masa sobre el molde, dobla la masa por la mitad y de nuevo por la mitad. Así será mucho más fácil de manipular. Coloca el vértice de la masa justo en el centro del molde y desenvuelve la masa. Si lo prefieres o te parece más cómodo, enrolla la masa sobre el rodillo para pasarla al molde. De esta manera la masa quedará perfectamente centrada. La masa debe colgar por los laterales del molde. Con unas tijeras, corta el sobrante hasta que solo sobresalga un par de centímetros. Si en algún lugar ves que la masa ha quedado corta, o la masa se ha roto, no te preocupes: utiliza recortes para rellenar.

Si el *pie* solo precisa masa en la parte inferior, dobla la masa que sobresale del molde sobre sí misma y, con ayuda de los dedos o de un tenedor, presiona sobre el borde para que se selle.

Horneado en blanco

Para hornear en blanco, es decir, hornear la masa sin relleno, ya sea total o parcialmente, coloca la masa en el molde como acabo de indicarte. Pincha la base y los laterales de la masa con un tenedor (esto hará que pueda salir el vapor) y mete esta masa en la nevera unos treinta minutos.

Precalienta el horno a 190 °C y coloca la rejilla en la parte inferior. Coloca sobre la masa un papel de hornear que cubra bien los bordes. Asegúrate de que el papel está en contacto con toda la masa. Coloca sobre el papel unas pesas cerámicas de hornear o unos garbanzos o alubias y hornea durante veinte minutos. Estas pesas evitarán que se formen bolsas de aire en la masa o que esta encoja.

Pasado este tiempo, levanta un poco el papel de hornear; si ves que la masa sigue húmeda o el papel se pega, hornea cinco minutos más hasta que la masa tome un color ligeramente dorado. Cuando la masa esté fría, pásale un pincel con clara de huevo para sellar mejor la masa y que esta no se humedezca cuando le añadas el relleno.

Si necesitas hornear totalmente la masa, ya que es una receta en la cual el relleno no necesita horneado, en este momento saca el molde del horno y retira el papel de hornear y las pesas. Coloca de nuevo el molde en el horno y hornea de siete a diez minutos más o hasta que esté totalmente cocida. En total no deberían ser más de cuarenta minutos de horneado.

Pies *con doble masa*

A menos que la receta indique lo contrario, en los *pies* con la masa inferior y superior, la inferior va cruda, es decir, no lleva horneado en blanco.

Si el *pie* que vas a hacer requiere una capa superior, estira la segunda masa, tal y como se hace con la primera. Una vez que el molde está relleno con la fruta que indica la receta, coloca la masa en el centro del molde, igual que hiciste con la base. Desenvuelve la masa de manera que también cuelgue por los laterales del molde. Corta con unas tijeras el sobrante de la masa superior y de la inferior, dejando unos dos centímetros para poder sellar la masa. Dobla este sobrante sobre sí mismo y sobre el sobrante de la masa inferior, creando un reborde sobre el borde del molde. Con el dedo pulgar y el índice, pellizca la masa, sellándola. También puedes usar un tenedor.

Para que el relleno pueda respirar, haz unos cortes con un cuchillo sobre la masa o córtala con un cortador. Esto permitirá que salga el vapor del interior del *pie* durante el horneado.

Deja reposar y enfriar la tarta unos treinta minutos en la nevera antes de hornear.

Pincelar al gusto

En ambos casos (al hornear la masa en blanco, tanto parcial como totalmente, o en los *pies* con doble masa), es posible que los bordes de esta se empiecen a dorar un poco más de lo necesario. Hay a la venta unos protectores de silicona muy prácticos (véase el capítulo «Equipamiento») que se colocan justo sobre el borde y que evitan que se queme. Si no quieres comprar uno, puedes hacer uno provisional con papel de aluminio.

Aquí te dejo una receta muy fácil para que empieces a experimentar con los pies. *Recuerda que, si tienes invitados, también puedes hacer la masa, hornearla y rellenarla con la crema de chocolate el día anterior. A la hora de ir a comerla, solo monta la nata y decora tu pie en menos de cinco minutos.*

Chocolate Pie

(tarta de chocolate)

Ingredientes

Media receta de masa para *pie* totalmente horneada (ver «La masa» al inicio de este capítulo)
600 ml de leche
150 g de chocolate de cobertura
4 yemas de huevo
175 g de azúcar
40 g de almidón de maíz
¼ de cucharadita de sal
1 cucharadita de pasta de vainilla

Cobertura

250 ml de nata para montar
30 g de azúcar
Chocolate rallado

Preparación

- Preparar, en un molde redondo de 23 cm, media receta de masa para *pie* y hornearla totalmente de la manera indicada en el apartado «La masa» al inicio de este capítulo.
- Calentar a fuego lento, en un cazo, la leche y el chocolate, removiendo hasta que el chocolate se derrita. Reservar.
- En un bol aparte, batir las yemas y los 175 gramos de azúcar hasta que hayan blanqueado.
- Incorporar a las yemas el almidón de maíz, la sal y la pasta de vainilla, y batir bien.
- Verter aproximadamente un tercio de la leche tibia con el chocolate sobre las yemas y mezclar hasta que estén los ingredientes perfectamente integrados.
- Muy lentamente, verter esta mezcla en el cazo con el resto de la leche con chocolate, y mezclar bien.
- Calentar esta mezcla a fuego lento, sin dejar de remover con unas varillas, hasta que espese y empiece a burbujear, aproximadamente de 5 a 7 minutos.

- Retirar del fuego y seguir removiendo un par de minutos más.
- Verter esta mezcla sobre la masa horneada y fría, y alisar la superficie.
- Cubrir inmediatamente con papel film transparente para que el chocolate no forme costra y refrigerar de 2 a 3 horas. Asegúrate de que el papel film está en contacto con la crema de chocolate.
- A la hora de ir a comerla, sacarla de la nevera unos 10 minutos antes, montar la nata con los 30 g de azúcar y cubrir totalmente la tarta.
- Decorar con chocolate rallado.

Este pie *es todo un clásico del sur de Estados Unidos. Cómelo como postre o merienda, con nata montada y frutos del bosque o cualquier fruta que sea ácida, como frambuesas, para que contrasten el dulzor de esta tarta. También es delicioso durante el desayuno, o fría a media mañana.*

Buttermilk Pie

(tarta de buttermilk)

Ingredientes

Media receta de masa para *pie* parcialmente horneada (ver «La masa» al inicio de este capítulo)
250 g de azúcar
50 g de harina
3 huevos
250 ml de *buttermilk*
125 g de mantequilla derretida
Ralladura de 1 limón
Zumo de ½ limón
1 cucharadita de pasta de vainilla

Preparación

- Preparar, en un molde redondo de 23 cm, media receta de masa para *pie* y hornearla parcialmente de la manera indicada en el apartado «La masa» al inicio de este capítulo.
- Precalentar el horno a 180 ˚C.
- En un bol, tamizar el azúcar y la harina.
- Incorporar a esta mezcla los huevos, el *buttermilk*, la mantequilla derretida, la ralladura y el zumo de limón y la pasta de vainilla, y batir hasta que todos los ingredientes estén perfectamente integrados.
- Verter esta mezcla en el molde con la masa fría parcialmente horneada y hornear entre 35 y 40 minutos.
- Cubrir los bordes con un protector o papel de aluminio, si se están dorando mucho.
- Retirar del horno y dejar enfriar una hora sobre una rejilla antes de consumirla.

Prueba a espolvorear nuez moscada en polvo sobre este *pie* antes de hornearlo: le dará un toque diferente.

Nunca me cansaré de comer los pies *de calabaza: ese sabor suave, cremoso y especiado es espectacular. En esta receta está mezclado con sirope de arce, que le otorga un sabor mucho más rico si cabe.*

Maple Pumpkin Pie

(tarta de calabaza y sirope de arce)

Ingredientes

Media receta de masa para *pie* parcialmente horneada (ver «La masa» al inicio de este capítulo)
425 g de puré de calabaza (o 1 lata de puré de calabaza Libby's)
150 g de azúcar moreno claro
125 ml de sirope de arce
125 ml de leche
125 ml de nata líquida
2 huevos
30 g de almidón de maíz
1 cucharadita de canela en polvo
½ cucharadita de sal
¼ de cucharadita de jengibre en polvo
⅛ de cucharadita de nuez moscada

Preparación

- Preparar, en un molde redondo de 23 cm, media receta de masa para *pie* y hornearla parcialmente de la manera indicada en el apartado «La masa» al inicio de este capítulo.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- En un bol, batir la calabaza, el azúcar y el sirope de arce. Reservar.
- En otro bol, batir la leche, la nata y los huevos, y verter sobre la mezcla de la calabaza.
- Tamizar sobre la mezcla de la calabaza el almidón de maíz, la canela, la sal, el jengibre y la nuez moscada, y batir hasta que todos los ingredientes estén perfectamente integrados.
- Verter esta mezcla en el molde con la masa fría parcialmente horneada y hornear entre 60 y 70 minutos.
- Cubrir los bordes con un protector o papel de aluminio, si se están dorando mucho.
- Retirar del horno y dejar enfriar una hora sobre una rejilla antes de consumirla.

Si los encuentras a la venta en tiendas especializadas, te recomiendo que compres los botes de puré de calabaza. No solo son muy prácticos, sino que te aseguras obtener siempre el mismo resultado de tu puré de calabaza, con la misma consistencia y el mismo sabor..., y no, no te preocupes, comprar puré de calabaza no es «engañar». :-)

El boniato ha sido para mí un gran descubrimiento. Lo comí por primera vez asado en casa de mi suegra y me conquistó. Desde entonces lo he utilizado para muchas recetas dulces. Espero que pronto se haga un lugar entre tus favoritos.

Sweet Potato Pie

(tarta de boniato)

Ingredientes

Media receta de masa para *pie* parcialmente horneada (ver «La masa» al inicio de este capítulo)
300 g de puré de boniato
175 g de azúcar moreno claro
2 huevos
½ cucharadita de sal
1 cucharadita de canela en polvo
¼ de cucharadita de jengibre en polvo
¼ de cucharadita de nuez moscada en polvo
300 ml de nata líquida

Preparación

- Preparar, en un molde redondo de 23 cm, media receta de masa para *pie* y hornearla parcialmente de la manera indicada en el apartado «La masa» al inicio de este capítulo.
- Precalentar el horno a 180 ˚C.
- En un bol, batir el azúcar moreno, la sal y los huevos.
- Incorporar la canela, el jengibre y la nuez moscada, y mezclar bien.
- Añadir el puré de boniato y la nata líquida, y batir bien.
- Verter esta mezcla en el molde con la masa fría parcialmente horneada y hornear entre 40 y 50 minutos.
- Cubrir los bordes con un protector o papel de aluminio, si se están dorando mucho.
- Retirar del horno y dejar enfriar una hora sobre una rejilla antes de consumirla.

Ten la precaución de utilizar el puré de boniato lo antes posible, ya que se oxida muy rápidamente, especialmente si lo hierves; si lo haces al vapor, no tanto.

Esta tarta, como todas las recetas que llevan limón, o la amas o la odias. Yo adoro el contraste del limón con el dulzor del merengue. ¡¡¡Sería capaz de comerlo todos los días!!!

Lemon Meringue Pie

(tarta de limón y merengue)

Ingredientes

Media receta de masa para *pie* totalmente horneada (ver «La masa» al inicio de este capítulo)
4 yemas de huevo
250 g de azúcar
40 g de almidón de maíz
125 ml de zumo de limón
200 ml de agua
1 pizca de sal
40 g de mantequilla
Ralladura de 1 limón

Preparación

- Preparar, en un molde redondo de 23 cm, media receta de masa para *pie* y hornearla totalmente de la manera indicada en el apartado «La masa» al inicio de este capítulo.
- En un bol, mezclar el azúcar, el almidón de maíz y la ralladura de limón. Añadir un poco de agua y hacer una pasta.
- Calentar en un cazo el agua restante y el zumo de limón. Incorporar la pasta del azúcar.
- Llevar a ebullición, sin dejar de remover con una espátula de madera o silicona, hasta que espese y comience a hervir.
- Dejar hervir un par de minutos y retirar del fuego.
- Esperar un par de minutos e incorporar las yemas y la mantequilla, y remover.
- Devolver al fuego y cocinar un minuto más, asegurándote de que toda la crema ha espesado.
- Verter esta mezcla caliente sobre la masa totalmente horneada pero ya fría.
- Para evitar que se forme una costra, colocar directamente sobre la crema de limón papel film transparente y dejar enfriar en la nevera durante 3 o 4 horas.
- Pasado este tiempo, colocar cucharadas del merengue italiano (para su preparación, ver la receta siguiente) sobre la crema de

limón, asegurándote de que el merengue esté en contacto con la masa.

- Con una cuchara, dar forma al merengue.
- Con un soplete, tostar ligeramente la superficie del merengue.

No utilices ningún cacharro de aluminio en la preparación de la crema, ya que le dará un sabor metálico al relleno.

Lemon Meringue Pie

(tarta de limón y merengue)

Merengue italiano

Puedes hacer cualquier tipo de merengue para cubrir la tarta de limón. Sin embargo, si usas un merengue francés o merengue simple, tendrás que volver a meter la tarta en el horno.
En mi opinión es preferible el merengue italiano, que es más consistente y no produce el problema del «llorado», que hace que el merengue se deslice sobre la crema y se despegue.

Ingredientes

150 g de azúcar
50 g de agua
120 g de claras de huevo (aproximadamente 4 claras)
1 pizca de sal
¼ de cucharadita de cremor tártaro

Preparación

- En un cazo a fuego medio, colocar el azúcar y el agua mientras se remueve con unas varillas. Con un termómetro de cocina, ir controlando la temperatura.
- Tan pronto como empiece a hervir, dejar de remover y dejar que la temperatura llegue a 115 ˚C.
- Mientras se está haciendo este jarabe, en la batidora batiremos las claras junto con la sal y el cremor tártaro hasta obtener picos blandos, es decir, que, al coger las claras con unas varillas, se formen unos picos suaves que caigan ligeramente hacia los lados.
- Sin dejar de batir, echar el jarabe caliente sobre las claras, dejando que caiga por las paredes del vaso.
- Continuar batiendo a alta velocidad hasta que el vaso esté frío al contacto con la mano y obtener unos picos duros y muy brillantes (aproximadamente entre 5 y 7 minutos).

Pasa un papel de cocina con zumo de limón para asegurarte de que el vaso y las varillas están perfectamente limpias y no quedan restos de grasa.

Posiblemente no consigamos en nuestros supermercados limas de los Cayos como indica la receta, pero cualquier lima nos servirá. El olor de las limas es incomparable y, aunque mucha gente lo crea así, no tiene nada que ver con el limón, ya que es mucho más fragante.

Key Lime Pie

(tarta de lima de los cayos)

Ingredientes

Media receta de masa para *pie* totalmente horneada (ver «La masa» al inicio de este capítulo)
400 g de leche condensada (1 bote)
4 yemas de huevo
125 ml de zumo de lima de los Cayos
Ralladura de 2 limas de los Cayos

Cobertura

250 ml de nata para montar
30 g de azúcar

Preparación

- Preparar, en un molde redondo de 23 cm, media receta de masa para *pie* y hornearla parcialmente de la manera indicada en el apartado «La masa» al inicio de este capítulo.
- Precalentar el horno a 180 ˚C.
- En un bol, batir la leche condensada, las yemas, el zumo y la ralladura de las dos limas, y batir hasta que todos los ingredientes estén perfectamente integrados.
- Verter esta mezcla en el molde con la masa fría parcialmente horneada y hornear durante unos 30 minutos.
- No importa si el centro está un poco blandito y parece que no esté cuajado.
- Retirar del horno y dejar enfriar totalmente sobre una rejilla. Cuando esté fría, cubrir con papel film y enfriar en la nevera durante 3 horas.
- A la hora de ir a comerla, montar la nata con el azúcar y decorar la tarta.

No te asustes por la cantidad de leche condensada; efectivamente es una tarta dulce, pero con el zumo de lima no queda muy empalagosa.

Este pie *es típico consumirlo el Día de Acción de Gracias, que se celebra en Estados Unidos el cuarto jueves del mes de noviembre. Es bastante dulce, de ese dulce que hace que te pique la garganta y te lloren los ojos, pero su sabor a caramelo resulta delicioso. Ajusta la cantidad de azúcar si lo ves necesario.*

Pecan Pie

(tarta de pecanas)

Ingredientes

Media receta de masa para *pie* parcialmente horneada (ver «La masa» al inicio de este capítulo)
250 ml de jarabe de maíz oscuro
200 g de azúcar
3 huevos
125 g de mantequilla, derretida
2 cucharaditas de pasta de vainilla
100 g de pecanas picadas
200 g de pecanas enteras, para decorar

Preparación

- Preparar, en un molde redondo de 23 cm, media receta de masa para *pie* y hornearla parcialmente de la manera indicada en el apartado «La masa» al inicio de este capítulo.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- En un bol, batir el jarabe de maíz oscuro, los huevos, el azúcar, la mantequilla derretida y la pasta de vainilla, y batir hasta que todos los ingredientes estén perfectamente integrados.
- Añadir las pecanas picadas y mezclar bien.
- Verter esta mezcla en el molde con la masa fría parcialmente horneada y colocar las pecanas enteras sobre la superficie, sin miedo, no se van a hundir.
- Hornear entre 35 y 40 minutos.
- Retirar del horno y dejar enfriar unos 45 minutos sobre una rejilla antes de consumir.

Si no consigues jarabe de maíz oscuro, puedes utilizar directamente jarabe de maíz blanco y, en vez de azúcar normal, usa azúcar moreno en las mismas proporciones.

También puedes sustituir el jarabe de maíz por sirope

de arce, que le dará un toque riquísimo; en ese caso, añade solo 150 gramos de azúcar.

Puedes acompañar este *pie* con nata montada o con helado de vainilla.

Como en todas las tartas de fruta, tendrás que decidir si necesitas más o menos azúcar, dependiendo del dulzor de las mismas. No es lo mismo hacer una tarta con cerezas tipo guindas, que son más amargas, que con unas picotas bien dulces.

Cherry Pie

(tarta de cerezas)

Ingredientes

Una receta entera de masa para *pie* (ver «La masa» al inicio de este capítulo)
1 kg de cerezas/picotas, deshuesadas
125-150 g de azúcar
30 g de almidón de maíz
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharadita de pasta de vainilla
30 g de mantequilla, cortada en trocitos
Un poco de agua y leche para pintar
Azúcar para espolvorear

Preparación

- Preparar, en un molde redondo de 23 cm, una receta entera de doble masa de la manera indicada en el apartado «La masa» al inicio de este capítulo.
- En un bol, mezclar el almidón de maíz y el azúcar. Echar esta mezcla en otro bol sobre las cerezas y distribuir uniformemente. Añadir el zumo de limón y la vainilla.
- Echar la mezcla de la fruta en el molde, sobre la masa cruda, haciendo una montaña en el centro. Parece que es demasiado grande, pero, al hornearse, la fruta pierde volumen.
- Colocar la mantequilla en trocitos sobre la fruta.
- Con un cortador de galletas de la forma que más nos guste, cortar trocitos de masa y disponerlos sobre la fruta desde el exterior hacia el interior. Dejar algo de separación entre ellos, sobre todo en el centro, para dejar que salga el vapor.
- Enfriar en la nevera durante 30 minutos.
- Pincelar con un chorrito de leche disuelta en agua y espolvorear con azúcar.
- Precalentar el horno a 190 ˚C.
- Colocar el molde sobre la rejilla del horno cubierta con papel de hornear.
- Hornear entre 60 y 70 minutos o hasta que el enrejado esté

doradito y el jugo de la fruta esté hirviendo.

- Si vemos que la masa se dora demasiado durante el horneado, cubrirla con papel de aluminio, sin aplastar.
- Dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.
- Comer tibia o a temperatura ambiente.

Aunque para la foto he utilizado moldes individuales, la receta es la misma para un molde de 23 cm.

Si no quieres hacer el acabado de la foto, cuando la masa superior esté estirada, colócala sobre el molde y procede como te indico en las instrucciones de la masa al inicio de este capítulo. Haz unos cortes en la superficie para que pueda salir el vapor de la fruta.

No es demasiado fácil encontrar arándanos rojos frescos en los supermercados, pero sí que se consiguen congelados. Déjalos descongelar antes de hornearlos.

Cranberry & Pear Pie

(tarta de arándanos rojos y pera)

Ingredientes

Una receta entera de masa para *pie* (ver «La masa» al inicio de este capítulo)
750 g de peras maduras pero firmes (tipo Red Bartlett, Beurré D'Anjou o Williams)
450 g de arándanos rojos amargos, frescos o descongelados
125 g de azúcar moreno claro
30 g de almidón de maíz
1 cucharadita de sal
30 g de mantequilla, cortada en trocitos
1 yema de huevo
1 cucharada de nata líquida

Preparación

- Preparar, en un molde redondo de 23 cm, una receta entera de doble masa de la manera indicada en el apartado «La masa» al inicio de este capítulo.
- En un bol, mezclar los arándanos rojos amargos, las peras peladas y cortadas a lo largo en 8 trozos, el azúcar moreno, el almidón de maíz y la sal.
- Echar la mezcla de la fruta en el molde, sobre la masa. Parece que es demasiada cantidad, pero, al hornearse, la fruta pierde volumen.
- Colocar la mantequilla en trocitos sobre la fruta.
- Enfriar en la nevera durante 30 minutos.
- Precalentar el horno a 190 °C.
- Cortar con unas tijeras la masa sobrante de la parte inferior del *pie*. Cortar también las tiras del enrejado (en la nota que encontrarás a continuación, te explico cómo hacerlo) y meter los bordes por debajo del borde de la masa inferior. Sellar con un tenedor.
- Pintar con un pincelito el enrejado con 1 yema de huevo y 1 cucharada de nata líquida.
- Colocar el molde sobre la rejilla del horno cubierta con papel de

hornear.

- Hornear durante 90 minutos o hasta que el enrejado esté doradito y el jugo de la fruta esté hirviendo.
- Si vemos que la masa se dora demasiado durante el horneado, cubrirla con papel de aluminio, sin aplastar.
- Dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.
- Comer tibia o a temperatura ambiente.

Estirar el segundo disco de masa, de la misma manera que el primero.

Cortar 10 tiras de masa de 2,5 cm de ancho con un cortador de pizza, ondulado o liso.

Colocar 5 tiras de masa verticales, empezando por la central, para que el enrejado sea uniforme.

Doblar sobre sí mismas, hasta la mitad, las tiras 1, 3 y 5, y colocar la tira central horizontal. Colocar las tiras verticales 1, 3 y 5 en la posición inicial.

Doblar sobre sí mismas, sobre la tira central horizontal, las tiras 2 y 4 verticales y colocar una tira horizontal.

Colocar las tiras verticales 2 y 4 en la posición inicial.

Repetir la operación con las tiras 1, 3 y 5 y continuar con la parte interior del *pie*.

Otra receta clásica, esta vez con arándanos azules. Por su color, son bastante escandalosos, pero resultan deliciosos con ese sabor ligeramente ácido pero muy agradable que combina a la perfección con la textura crujiente dulce de la masa.

Blueberry Pie

(tarta de arándanos azules)

Ingredientes

Una receta entera de masa para *pie* sin hornear (ver «La masa» al inicio de este capítulo)
700 g de arándanos azules, frescos o congelados
175 g de azúcar
40 g de almidón de maíz
¼ de cucharadita de sal
¼ de cucharadita de canela en polvo
Zumo de ½ limón
Ralladura de 1 limón
30 g de mantequilla, cortada en trocitos
1 yema de huevo
1 cucharada de nata líquida

Preparación

- Preparar, en un molde redondo de 23 cm, una receta entera de doble masa de la manera indicada en el apartado «La masa» al inicio de este capítulo.
- En un bol, mezclar los arándanos y revolver junto con el zumo de limón.
- En otro bol, mezclar bien el azúcar, el almidón de maíz, la sal, la canela y la ralladura de limón.
- Verter la mezcla del azúcar sobre los arándanos y distribuirla uniformemente.
- Echar la mezcla de la fruta en el molde, sobre la masa. Parece que es demasiada, pero, al hornearse, la fruta pierde volumen.
- Colocar la mantequilla en trocitos sobre la fruta.
- Estirar el segundo disco de masa, de la misma manera que el primero, y colocarla sobre el molde con la fruta.
- Enfriar en la nevera durante 30 minutos.
- Con un cuchillo bien afilado, realizar en el centro de la masa unos cortes con forma de asterisco para que pueda salir el vapor durante el horneado.
- Precalentar el horno a 190 °C.

- Pintar con un pincel la masa con leche y espolvorear con azúcar.
- Colocar el molde sobre la rejilla del horno cubierta con papel de hornear.
- Hornear durante 60 minutos o hasta que la masa esté doradita y el jugo de la fruta esté hirviendo.
- Si vemos que la masa se dora demasiado durante el horneado, cubrirla con papel de aluminio, sin aplastar.
- Dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.
- Comer tibia o a temperatura ambiente.

Si usas arándanos congelados, no los descongeles, simplemente aumenta 10 minutos el tiempo de horneado.

BA
KE

Masas

Introducción

No voy a negar que la primera vez que vi una receta que incluía el fermentado de la masa en la preparación me dio un poco de miedo. Eso de hacer panes o masas fermentadas me producía un poco de ansiedad, sobre todo al pensar en la cantidad de tiempo que se tarda en hacer una de estas recetas. Sin embargo, cuando me estrené haciendo un pan de molde, todos estos miedos se disiparon, ya que no había para tanto: ni por el tiempo empleado ni por la dificultad que entrañaba. Simplemente se hacían de manera diferente a los bizcochos y, de la misma forma que entiendes los procesos para hacer los bizcochos, hay que entender el proceso de las masas fermentadas.

Tal y como puedes ver en el apartado «¿Cómo usar y sacar el mejor partido a la batidora de pie KicthenAid?», hacer masas resulta fácil. De todos modos, si no dispones de uno de estos aparatos, también lo podrás hacer fácilmente a mano.

Los cinco ingredientes básicos a la hora de hacer el pan son harina, levadura, agua, azúcar y sal.

Harina. Es uno de los ingredientes primordiales para elaborar pan y constituye aproximadamente un 60 % de la masa.

En todas las recetas que encontrarás a continuación te indico la cantidad de harina total que necesitas, pero te sugiero que, de esa cantidad, te reserves de treinta a cincuenta gramos para ir añadiéndola durante el amasado según la vayas necesitando. Intenta no añadir más harina de la que indica la receta. Si crees que tu masa precisa algo más, enharínate ligeramente las manos y espolvorea una pequeña cantidad sobre la encimera. Recuerda que no debes abusar de la harina adicional, ya que una masa con exceso de harina queda muy correosa y pesada.

Levadura. Es el segundo ingrediente en importancia a la hora de hacer pan. Comprender cómo se hace el pan depende de seguir el mecanismo de la actividad de la levadura y los cambios que se

producen durante la fermentación. (Véase la entrada «Levadura» en «Ingredientes»).

La función de la levadura es fermentar, dándole así sabor a la masa. Después del mezclado inicial de los ingredientes, la masa se deja fermentar. Durante este tiempo, la levadura se alimenta del azúcar y de los azúcares naturales que están presentes en la harina. Los azúcares se transforman en gas (dióxido de carbono), que es lo que le otorga la forma al pan, y otros alcoholes que se evaporan durante el horneado.

Para manipular la levadura es básico entender y conocer los factores que contribuyen a la fermentación. La alta temperatura destruye toda su actividad; por tanto, es muy importante controlar la temperatura de los líquidos. Asimismo, si estos están muy fríos, retrasarán la fermentación. La temperatura ambiente también afecta a la actividad de la levadura. Si hace calor la masa fermentará mucho más rápido que en un ambiente frío, donde posiblemente habrá que ayudar a la masa a fermentar colocándola en un lugar cálido.

Los panes que te encontrarás seguidamente son muy sencillos. Todos ellos utilizan levadura instantánea, así que no es preciso hacer un prefermento, pie de masa o esponja, mezclando la levadura con agua y azúcar. De esta manera el proceso no solo es más rápido, sino que nos evitamos accidentes a la hora de utilizar el agua demasiado caliente.

La equivalencia entre la levadura fresca de panadero y la levadura instantánea es aproximadamente de un tercio, es decir: diez gramos de levadura fresca equivalen a tres gramos de levadura instantánea.

Azúcar. La levadura debe tener una fuente que produzca el dióxido de carbono necesario para el levado de la masa y el desarrollo del sabor. Por lo general se suele añadir un 2 % de azúcar en las recetas para producir la cantidad suficiente de dióxido de carbono para la producción de gas en las masas de pan normales.

Agua. En cuanto a las proporciones para hacer la masa de pan, el agua es el segundo ingrediente en cuanto a su cantidad. Es un ingrediente sin el cual no se produce ningún desarrollo de la masa. Todas las harinas contienen gluten, que es el responsable de las propiedades elásticas de la masa; sin embargo, esto sucede solo cuando se le añade agua.

La harina solo es capaz de absorber una cierta cantidad de líquido; si te pasas, la masa se convertirá en una papilla blanda y poco manejable. Por tanto, es primordial que las cantidades que se empleen sean precisas para el manejo de la masa y la obtención de un buen pan.

Puedes usar perfectamente agua del grifo para hacer tus panes, no es necesario utilizar agua mineral a menos que vivas en un lugar donde la dureza del agua haga que el consumo del agua del grifo no sea recomendable.

Sal. Como en cualquier alimento, la sal se utiliza para darle sabor al pan, así como para regular la actividad de la levadura y controlar el desarrollo bacteriano. Además, tiene un efecto fortalecedor del gluten, otorgándole estructura a la masa, a la vez que mejora la corteza y le da color.

Durante la fermentación, problemas tales como la falta de sabor son debidos al uso incorrecto de la sal. Asimismo, si en un prefermento se pone en contacto la levadura con la sal, la producción de gas se inhibe e influye en una incorrecta fermentación.

Una vez que has entendido la función de los ingredientes, ya casi

puedes empezar. El primer paso a la hora de hacer pan es mezclar estos ingredientes y crear una masa, ya sea a mano o a máquina.

El proceso es el siguiente:

Mezclado. Mezcla los ingredientes de manera homogénea. Si utilizas levadura fresca, distribúyela uniformemente rompiéndola primero con los dedos. Si empleas levadura instantánea, mézclala directamente con el resto de los ingredientes. Primero mezcla bien los secos (harina, azúcar, sal y levadura) y luego añade el líquido, ya sea agua o leche, y si se trata de una masa enriquecida con mantequilla o aceite y huevo, añade también dichos ingredientes antes de incorporar el líquido.

Amasado. Si lo haces a mano, no existe una manera de amasar, cada panadero tiene una técnica diferente: unos estiran la masa, otros la golpean sobre la mesa de trabajo. Utiliza la que más se adapte a ti y más cómoda te resulte. El amasado a máquina desde luego será más rápido y solo tardará un par de minutos desde que todos los ingredientes formen una bola dentro del vaso. La pregunta del millón es... ¿cuánto tiempo debo amasar? La respuesta es fácil: hasta que obtengas una masa lisa y suave. De todos modos, si no estás seguro, no te preocupes demasiado, ya que el propio reposo amasa.

Fermentado o reposo. El primer fermentado o reposo es primordial, ya que es lo que le otorga sabor al pan. El tiempo de fermentado depende de muchos factores: del tipo de masa, de la temperatura que haga en tu cocina, de si quieres que se haga más rápido metiéndolo en el horno tibio pero apagado.

Desgasificado, formado y reposo. Durante el primer fermentado, la masa habrá crecido y estará llena de gases. Para eliminarlos, amasaremos con cuidado un par de minutos y le daremos la forma definitiva a nuestro pan. Cubre la masa con un paño de cocina o un papel film impregnado de aceite y deja fermentar de nuevo, hasta que doble su tamaño o hasta que veas que, al tocarla muy suavemente con el dedo, la masa cede pero se recupera, dejando solo una leve marca.

Si prefieres retrasar un poco la segunda fermentación de la masa, después de haber dado forma al pan, tápala con un papel film transparente engrasado y mételo en la nevera toda la noche. A la hora de hornear, deja que se ponga a temperatura ambiente antes de hacerlo.

Horneado. Los panes se hornean a temperatura más alta que los bizcochos. También, al contrario que los bizcochos, que crecen durante casi todo el proceso del horneado, los panes solo crecen los primeros diez a quince minutos. Durante el horneado, la actividad de la levadura se detiene cuando la temperatura dentro del pan alcanza los 40 ˚C. Algo muy importante al comienzo del horneado es la humedad. Para crearla, llena un vaporizador con agua y, tan pronto como entre tu pan en el horno, pulveriza tanto la masa como las paredes. Es posible que esto haga que descienda un poco la temperatura del horno, pero le puedes poner solución desde antes, habiendo precalentado el horno unos 10 ˚C más de los que te indica la receta. Cuando cierres la puerta del horno, vuelve a poner la temperatura original.

Si, como me pasaba a mí, tenías algún miedo a la hora de hacer alguno de estos panes con masas fermentadas, espero que con estas explicaciones hayas comprendido el funcionamiento y te animes a elaborarlos.

Si no has hecho nunca pan, o en este caso pan de molde, te sorprenderá lo fácil que resulta su jugosa textura y su delicioso olor. Puedes aprovechar para duplicar esta receta y hacer dos panes. Tan pronto como enfríen, córtalos en rodajas con un buen cuchillo de sierra y mételos en una bolsa de plástico en el congelador. Solo tendrás que sacar dos rodajas congeladas por las mañanas y meterlas directamente en la tostadora para poder disfrutar de un pan recién hecho.

White Loaf

(pan blando de molde)

Ingredientes

650 g de harina
2 cucharaditas de levadura instantánea
10 g de azúcar
1 ½ cucharaditas de sal
150 ml de agua tibia
250 ml de leche

Preparación

- Engrasar, con aceite o espray de desmoldado, un molde alargado de 23 × 13 cm y colocar papel de hornear en la base.
- Mezclar la harina, de la que nos habremos reservado unos 50 gramos, junto con la levadura instantánea, el azúcar y la sal.
- Incorporar a la harina el agua y la leche poco a poco y, con el gancho amasador, mezclar lentamente hasta que todos los ingredientes estén incorporados.
- Comenzar a amasar y, si fuera necesario, ir echando poco a poco la harina reservada hasta que la masa se despegue de las paredes del bol y se pegue totalmente al gancho; amasar un par de minutos más o hasta obtener una masa suave y lisa.
- Retirar el gancho amasador y dejar reposar la masa dentro del vaso-cubierta tapado con un pañito durante una hora o hasta que haya doblado su volumen.
- Pasado este tiempo, colocar la masa sobre la encimera ligeramente cubierta de harina y desgasificar amasando un par de minutos.
- Estirar la masa con las manos hasta obtener un rectángulo de 20 × 30 cm.
- Doblar los lados más largos unos 2 cm hacia dentro, haciendo presión con los dedos para sellarlo.
- Comenzar a enrollar el lado más estrecho hacia dentro, dándole forma de cilindro. Cada vez que lo enrolles, haz presión con los dedos para sellarlo; de lo contrario, la miga quedará con forma espiral. Plegar los laterales hacia abajo.

- Colocar este cilindro dentro del molde engrasado con la unión hacia abajo.
- Cubrir con papel film transparente engrasado con aceite, sin que aplaste la masa, y dejar fermentar esta masa durante una hora o hasta que doble su tamaño.
- Precalentar el horno a 220 ˚C.
- Antes de introducirlo en el horno, hacer un corte a lo largo con una cuchilla.
- Al introducirlo en el horno, vaporizar las paredes del horno con agua, así como el pan.
- Hornear durante 30 minutos o hasta que, al tocarlo, suene a hueco.
- Colocar el molde sobre una rejilla y, pasados unos 15 minutos, desmoldar.
- Dejar enfriar el pan totalmente sobre la rejilla.

Este pan combina muy bien con cualquier sabor: dulce, con mantequilla y mermelada, o salado, ya que es bastante resistente, con jamón y queso, sándwich vegetal...

Aunque su nombre en inglés indique que son para tomar con la cena, estos panecillos son perfectos para cualquier ocasión. Resultan deliciosos para comer tostados con mantequilla y mermelada, o como acompañamiento de una sopa. Son muy suaves y ligeros.

Dinner Rolls

(panecillos blancos)

Ingredientes

(para unos 12 panecillos)

350 g de harina
1 ¼ cucharaditas de levadura instantánea
½ cucharadita de azúcar
1 ½ cucharaditas de sal
30 ml de agua tibia
125 ml de leche
1 huevo
50 g de mantequilla derretida

Preparación

- Engrasar, con aceite o espray de desmoldado, un molde cuadrado de 25 cm y colocar papel de hornear en la base.
- Mezclar la harina, de la que nos habremos reservado unos 30 gramos, junto con la levadura instantánea, el azúcar y la sal.
- Incorporar a la harina el huevo y la mantequilla. Añadir el agua y la leche poco a poco y, con el gancho amasador, mezclar lentamente hasta que todos los ingredientes estén incorporados.
- Comenzar a amasar y, si fuera necesario, ir echando poco a poco la harina reservada hasta que la masa se despegue de las paredes del bol y se pegue totalmente al gancho; amasar un par de minutos más o hasta obtener una masa suave y lisa.
- Retirar el gancho amasador y dejar reposar la masa dentro del vaso-cubierta tapado con un pañito durante una hora o hasta que haya doblado su volumen.
- Pasado este tiempo, colocar la masa sobre la encimera ligeramente cubierta de harina y desgasificar amasando un par de minutos.
- Dividir la masa en 12 porciones y formar bolas haciendo girar una mano sobre la otra.
- Sobre la encimera, sin harina, ahuecar la mano y colocar una porción de masa dentro y, apretando ligeramente, hacerla rodar en un movimiento circular impulsando la masa con el borde de la

mano. La masa debe formar una bola compacta sin que se mueva del sitio hasta obtener una superficie lisa y con un recogido en la parte inferior.

- Colocar estas bolitas ligeramente separadas en un molde cuadrado de 25 cm o en un molde redondo de 25 cm.
- Cubrir con papel film transparente engrasado con aceite, sin que aplaste la masa, hasta que hayan duplicado su tamaño o se toquen unas con las otras.
- Precalentar el horno a 200 ˚C.
- Al introducirlo en el horno, vaporizar las paredes del horno con agua, así como el pan.
- Hornear entre 20 y 25 minutos o hasta que estén ligeramente dorados.
- Colocar el molde sobre una rejilla y, pasados unos 10 minutos, desmoldar.
- Dejar enfriar unos 15 minutos sobre una rejilla y consumir tibios.

Si ves que durante el horneado se doran demasiado,
cúbrelos con papel de aluminio.

Esta es una receta perfecta para hacer con ese par de patatas que siempre sobran cuando hervimos unas y que luego nadie se quiere comer. Simplemente aplástalas con un tenedor y, en poco más de una hora, tendrás unos panecillos perfectos para la merienda o la cena.

Potato Rolls

(panecillos de patata)

Ingredientes

(para 8 panecillos de patata)

550 g de harina
1 ½ cucharaditas de levadura instantánea
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de sal
125 g de patata hecha puré
175 ml de agua tibia
175 ml de *buttermilk*
70 g de mantequilla derretida

Preparación

- Preparar una bandeja de hornear cubierta con papel de hornear.
- Mezclar la harina, de la que nos habremos reservado unos 30 gramos, junto con la levadura instantánea, el azúcar y la sal.
- Incorporar a la harina el puré de patata y la mantequilla, añadir el agua y el *buttermilk* poco a poco, y, con el gancho amasador, mezclar lentamente hasta que todos los ingredientes estén incorporados.
- Comenzar a amasar y, si fuera necesario, ir echando poco a poco la harina reservada hasta que la masa se despegue de las paredes del bol y se pegue totalmente al gancho; amasar un par de minutos más o hasta obtener una masa suave y lisa.
- Retirar el gancho amasador y dejar reposar la masa dentro del vaso-cubierta tapado con un pañito durante una hora o hasta que haya doblado su volumen.
- Pasado este tiempo, colocar la masa sobre la encimera ligeramente cubierta de harina y desgasificar amasando un par de minutos.
- Dividir la masa en 14 porciones y formar bolas haciendo girar una mano sobre la otra.
- Sobre la encimera, sin harina, ahuecar la mano y colocar una porción de masa dentro y, apretando ligeramente, hacerla rodar en un movimiento circular impulsando la masa con el borde de la

mano. La masa debe formar una bola compacta sin que se mueva del sitio hasta obtener una superficie lisa y con un recogido en la parte inferior.

- Colocar estas bolitas ligeramente separadas en un molde redondo de 25 cm.
- Cubrir con papel film transparente engrasado con aceite, sin que aplaste la masa, hasta que hayan duplicado su tamaño o se toquen unas con las otras.
- Precalentar el horno a 190 ˚C.
- Espolvorear los bollitos con un poco de harina.
- Hornear entre 20 y 25 minutos o hasta que estén ligeramente dorados.
- Colocar el molde sobre una rejilla y, pasados unos 10 minutos, desmoldar.
- Dejar enfriar unos 15 minutos sobre una rejilla y consumir tibios.

Divide la masa en seis si quieres hacer unos panecillos más grandes para tomar rellenos.

Si lo prefieres, en vez de espolvorearlos con harina, puedes pincelar los panecillos con un poco de leche y espolvorearlos con pipas de girasol o sésamo.

Por favor, no te asustes por lo larga que resulta esta receta. Te aseguro que es igual de fácil que cualquier otra. Tengo debilidad por estos rollitos o por cualquier postre que lleve canela. Si te apetecen las emociones fuertes y una doble dosis de canela, no dejes de probar la variante Sticky Buns*, que te dejo al final de la receta.*

Cinnamon Rolls

(rollitos de canela)

Ingredientes

(para unos 16 hermosos rollitos)

850 g de harina
2 ½ cucharaditas de levadura instantánea
125 g de azúcar
2 cucharaditas de sal
1 cucharadita de nuez moscada en polvo
250 ml de leche tibia
3 huevos + 1 yema para pincelar
1 cucharadita de extracto de naranja o ralladura de 1 naranja
125 g de mantequilla derretida

Relleno

90 g de azúcar
2 cucharaditas de canela en polvo
60 g de mantequilla derretida

Glaseado

100 g de azúcar glas
1 cucharadita de leche
½ cucharadita de pasta de vainilla

Preparación

- Preparar una bandeja de hornear con papel de hornear.
- Mezclar la harina, de la que nos habremos reservado unos 50 gramos, junto con la levadura instantánea, el azúcar, la nuez moscada y la sal.
- Incorporar a la harina los huevos, el extracto de naranja (o la ralladura) y la mantequilla. Añadir la leche poco a poco y, con un gancho amasador, mezclar lentamente hasta que todos los ingredientes estén incorporados.
- Comenzar a amasar y, si fuera necesario, ir echando poco a poco la harina reservada hasta que la masa se despegue de las paredes del bol y se pegue totalmente al gancho amasador; amasar un par de minutos más o hasta obtener una masa suave y lisa.

- Retirar el gancho amasador y dejar reposar la masa dentro del vaso-cubierta tapado con un pañito durante una hora o hasta que haya doblado su volumen.
- Pasado este tiempo, colocar la masa sobre la encimera ligeramente cubierta de harina y desgasificar amasando un par de minutos. Dividir la masa en dos.
- Preparar el relleno mezclando el azúcar con la canela en polvo.
- Con una de las mitades, hacer un rectángulo con la masa de aproximadamente 25 × 40 cm.
- Pincelar la masa con la mantequilla derretida y espolvorear con la mitad de la mezcla del azúcar con canela.
- Empezar a enrollar la masa por la parte más larga, haciendo un cilindro, apretando por igual.
- Repetir este proceso con la otra mitad de masa.
- Cortar cada cilindro en 8 rodajas de aproximadamente 4 cm de grosor. Colocar estas rodajas en la bandeja de hornear, dejando unos 3 cm de separación entre ellos.
- Cubrir con papel film transparente engrasado con aceite, sin que aplaste la masa, y dejar fermentar hasta que hayan doblado su tamaño.
- Precalentar el horno a 200 °C.
- Pincelar los rollitos con la yema batida y hornear entre 20 y 25 minutos o hasta que estén doraditos.
- Justo antes de que los rollitos estén listos, preparar el glaseado mezclando el azúcar, la leche y la pasta de vainilla. Debe quedar una consistencia parecida a la cola de carpintero.
- Dejar enfriar los rollitos en la bandeja sobre una rejilla unos 10 minutos y, mientras todavía están calientes, verter el glaseado sobre los rollitos con ayuda de una cucharita.

Si quieres que los rollitos de canela sean un poco más crujientes, como los de la foto, dales más espacio: sepáralos unos 10 cm.

Variante

Cinnamon Rolls
(rollitos de canela)

Resulta difícil traducir este nombre, porque literalmente deberíamos llamarlos bollitos pegajosos..., pero no suena muy apetecible, ¿verdad? Por ello he optado por rollitos de nueces con glaseado, para que te animes y los pruebes, ya que su sabor es, francamente, una maravilla.

Sticky Buns

(rollitos de nueces con glaseado)

Ingredientes

175 g de mantequilla
225 g de azúcar moreno claro
1 cucharada de canela en polvo
100 g de nueces pecanas

Preparación

- « Preparar la receta de los *Cinnamon Rolls*.
- Una vez que hemos cortado las rodajas de los rollitos, hacer una pasta batiendo la mantequilla con el azúcar y la canela.
- Engrasar dos moldes de 23 cm y cubrir las bases con papel de hornear.
- Cubrir la base de los moldes con la mitad de la pasta y espolvorear con la mitad de las nueces pecanas.
- Colocar 8 rollitos en cada molde y cubrir con papel film transparente engrasado o con un paño de cocina y dejar fermentar.
- Hornear igual que en la receta anterior de los rollitos de canela.
- Dejar enfriar dentro de los moldes durante unos 5 minutos y darles la vuelta sobre una bandeja o plato con cuidado, ya que la pasta, con la mantequilla, estará muy caliente.
- Comer tibios.

En hebreo existen dos palabras para definir el pan: Lechem *y* Challah. Lechem *es el pan que se come cada día y* Challah *es el pan con forma de trenza que se reserva para el Sabbath y otras festividades. El Challah o Jaláh es un pan dulce muy parecido a los brioches europeos, pero la diferencia es que no contiene ningún producto lácteo, debido al* kashrut*, o ley judía por la cual no se pueden mezclar productos lácteos y carne en la misma comida.*

El Challah tiene forma de trenza porque el Talmud dice que, cuando un nudo se hace con tres fibras, este es imposible de destruir. Durante el Rosh Hashanah *o Año Nuevo judío, el Challah se enrolla de forma circular, y simboliza el deseo de una larga vida. Las semillas de amapola o sésamo que se espolvorean sobre el pan antes de introducirlo en el horno simbolizan el maná comido por los israelitas durante del Éxodo de cuarenta años por el desierto después de la salida de Egipto, y la consiguiente liberación de la esclavitud.*

Challah

(pan de Jaláh)

Ingredientes

(para una hermosa trenza o dos medianas)

350 g de harina
1 ¼ cucharaditas de levadura instantánea
75 g de azúcar
1 cucharadita de sal
125 ml de agua tibia
60 ml de aceite oliva de sabor suave
2 huevos + 1 yema para pintar
Semillas de amapola o sésamo

Preparación

- Preparar una bandeja de hornear cubierta con papel de hornear.
- Mezclar la harina, de la que nos habremos reservado unos 50 gramos, junto con la levadura instantánea, el azúcar y la sal.
- Incorporar a la harina el aceite y los huevos. Añadir el agua poco a poco y, con un gancho amasador, mezclar hasta que todos los ingredientes estén incorporados.
- Comenzar a amasar y, si fuera necesario, ir echando poco a poco la harina reservada hasta que la masa se despegue de las paredes del bol y se pegue totalmente al gancho; amasar un par de minutos más o hasta obtener una masa suave y lisa.
- Retirar el gancho amasador y dejar reposar la masa dentro del vaso-cubierta tapado con un pañito durante una hora o hasta que haya doblado su volumen.
- Pasado este tiempo, colocar la masa sobre la encimera ligeramente cubierta de harina y desgasificar amasando un par de minutos.
- Dividir la masa en tres trozos del mismo tamaño y darles forma de cilindro de aproximadamente 40 cm.
- Colocar los tres cilindros de masa en paralelo sobre la bandeja del horno, cubierta de papel de hornear, dejando un par de centímetros de separación entre ellas.
- Comenzar a trenzar desde el centro; al llegar al final, sellar bien

los extremos con los dedos hasta que las puntas de la masa queden perfectamente unidas.

- Cubrir con papel film transparente engrasado con aceite, sin que aplaste la masa, y deja fermentar durante una hora o hasta que doble su tamaño.
- Precalentar el horno a 200 ˚C.
- Pincela suavemente la superficie con la yema de huevo batida y espolvorea con las semillas de amapola o de sésamo.
- Hornear entre 20 y 25 minutos o hasta que esté dorada.
- Dejar enfriar sobre una rejilla.

Aprovecha para hacer dos Challah y dobla las cantidades de esta receta, ya que generalmente se hornean dos panes juntos y representan la doble porción de maná que Dios les proporcionó a los israelitas para que pudieran comer dos veces, viernes noche y sábado por la mañana.

Los Hot Cross Buns son unos bollitos dulces especiados con pasitas o sultanas, típicos del Viernes Santo en países anglosajones, como el Reino Unido, Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica y Canadá, aunque en la actualidad se suelen comer durante todo el año. Una de sus características es que llevan una cruz dibujada como símbolo de la crucifixión.

Cuenta la historia que se comenzaban a comer por la tarde el Jueves Santo, calentitos del horno o abiertos y tostados, y se tomaban hasta el Viernes Santo. Hay muchas supersticiones que rodean a los Hot Cross Buns; una de ellas aseguraba la amistad durante el año siguiente si se comía uno entre dos amigos. También se decía que se debía besar la cruz antes de comerlos o que, si se llevaban en un viaje en barco, protegía a la nave del naufragio. Otra afirmaba que, si se colgaban en la cocina, protegían la casa contra los incendios y además aseguraba que todos los panes horneados salieran perfectamente; este bollito colgado se tenía que cambiar cada año. ¡Me encantan estas historias!

Hot Cross Buns

(panecillos de Pascua)

Ingredientes

(para unos 15 panecillos)

600 g de harina + 70 g
1 ½ cucharaditas de levadura instantánea
100 g de azúcar
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de canela en polvo
½ cucharadita de nuez moscada en polvo
300 ml de leche tibia + 5 cucharadas
50 g de mantequilla derretida
1 huevo
30 g de piel de naranja escarchada
70 g de sultanas
3 cucharadas de mermelada de albaricoque
2 cucharadas de agua

Preparación

- Preparar una bandeja de hornear cubierta con papel de hornear.
- Mezclar la harina, de la que nos habremos reservado 50 gramos, junto con la levadura instantánea, el azúcar, la canela, la nuez moscada y la sal.
- Incorporar a la harina la mantequilla y el huevo. Añadir la leche poco a poco y, con un gancho amasador, mezclar lentamente hasta que todos los ingredientes estén incorporados.
- Comenzar a amasar y, si fuera necesario, ir echando poco a poco la harina reservada hasta que la masa se despegue de las paredes del bol y se pegue totalmente al gancho; amasar un par de minutos más o hasta obtener una masa suave y lisa.
- Retirar el gancho amasador y dejar reposar la masa dentro del vaso-cubierta tapado con un pañito durante una hora o hasta que haya doblado su volumen.
- Pasado este tiempo, colocar la masa sobre la encimera ligeramente cubierta de harina y desgasificar amasando un par de minutos.

- Añadir las sultanas y la piel de naranja hasta que estén bien integrados todos los ingredientes.
- Dividir la masa en porciones de unos 65 g y formar bolas haciendo girar una mano sobre la otra.
- Sobre la encimera, sin harina, ahuecar la mano y colocar una porción de masa dentro y, apretando ligeramente, hacerla rodar en un movimiento circular impulsando la masa con el borde de la mano. La masa debe formar una bola compacta sin que se mueva del sitio hasta obtener una superficie lisa y con un recogido en la parte inferior.
- Colocar estas bolitas separadas por unos 7 cm en una bandeja de hornear.
- Cubrir con papel film transparente engrasado con aceite, sin que aplaste la masa, durante una hora o hasta que hayan doblado su tamaño.
- Precalentar el horno a 190 ˚C.
- En un bol, colocar los 70 g de harina e incorporar las 5 cucharadas de leche, una a una, hasta obtener una pasta que tenga la consistencia de un *buttercream*. A lo mejor no es preciso utilizar toda la leche.
- Colocar esta pasta en una manga pastelera y cortar la punta.
- Dibujar una cruz sobre los bollitos.
- Hornear entre 15 y 20 minutos o hasta que estén doraditos.
- Retirar los panecillos del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.
- Disolver la mermelada de albaricoque con 1 o 2 cucharadas de agua y calentar unos segundos en el microondas.
- Pasar la mermelada por un colador y, mientras está caliente, pincelar sobre los panecillos fríos.
- Conservar en una lata metálica.

Esta va a ser una de esas recetas otoñales que no te cansarás de hacer. Este pan de calabaza es delicioso en un sándwich o tan solo tostado y con mantequilla.

Pumpkin Bread

(pan de calabaza)

Ingredientes

(para un pan redondo de 20 cm)

560 g de harina
1 cucharadita de levadura instantánea
1 cucharadita de sal
250 g de puré de calabaza (o algo más de ½ bote de puré de calabaza Libby's)
120 ml de agua tibia
1 huevo, batido
Pipas de calabaza para decorar

Preparación

- Engrasar, con aceite o espray de desmoldado, un molde redondo de 20 cm y colocar papel de hornear en la base.
- Mezclar la harina, de la que nos habremos reservado unos 50 gramos, junto con la levadura instantánea y la sal.
- Incorporar a la harina el puré de calabaza. Añadir el agua tibia poco a poco y, con un gancho amasador, mezclar lentamente hasta que todos los ingredientes estén incorporados.
- Comenzar a amasar y, si fuera necesario, ir echando poco a poco la harina reservada hasta que la masa se despegue de las paredes del bol y se pegue totalmente al gancho; amasar un par de minutos más o hasta obtener una masa suave y lisa.
- Retirar el gancho amasador y dejar reposar la masa dentro del vaso-cubierta tapado con un pañito durante una hora o hasta que haya doblado su volumen.
- Pasado este tiempo, colocar la masa sobre la encimera ligeramente cubierta de harina y desgasificar amasando un par de minutos.
- Cortar un trocito de masa del tamaño de una bola de golf. Con el resto de la masa, formar una bola grande y homogénea y ponerla sobre el molde ya preparado.
- Dar forma de cilindro al trocito de masa más pequeña hasta conseguir una cuerda de 35 cm de longitud.

- Formar un nudo flojo y fijarlo a la masa con un poco de agua para que se mantenga en su lugar.
- Cubrir con papel film transparente engrasado, sin que aplaste la masa, y dejar fermentar de nuevo durante 1 hora.
- Precalentar el horno a 210 °C.
- Pincelar suavemente la superficie del pan con huevo batido y esparcir las pipas de calabaza en la superficie.
- Pasados 20 minutos, reducir la temperatura a 180 °C y continuar horneando otros 20 minutos.
- Sacar del horno y dejar enfriar dentro del molde durante 10 minutos.
- Desmoldar y dejar enfriar completamente sobre una rejilla.

Esta receta mezcla lo mejor de dos mundos, el pan y el chocolate. ¿Puede haber algo mejor?

Chocolate Bread

(pan de chocolate)

Ingredientes

(para un pan de 23 cm)

375 g de harina
1 ½ cucharaditas de levadura instantánea
30 g de cacao en polvo
60 g de azúcar
¼ de cucharadita de sal
100 g de chocolate de cobertura
185 ml de agua tibia
50 g de mantequilla derretida
1 huevo
1 cucharadita de pasta de vainilla
100 g de pepitas de chocolate

Preparación

- Derretir al baño María el chocolate de cobertura y reservar.
- Engrasar, con aceite o espray de desmoldado, un molde alargado de 23 × 13 cm.
- Mezclar la harina, de la que nos habremos reservado unos 30 gramos, junto con la levadura instantánea, el cacao en polvo, el azúcar y la sal.
- Incorporar a la harina el chocolate derretido, el huevo, la vainilla y la mantequilla derretida. Añadir el agua poco a poco y, con un gancho amasador, mezclar lentamente hasta que todos los ingredientes estén incorporados.
- Comenzar a amasar y, si fuera necesario, ir echando poco a poco la harina reservada hasta que la masa se despegue de las paredes del bol y se pegue totalmente al gancho; amasar un par de minutos más o hasta obtener una masa suave y lisa.
- Retirar el gancho amasador y dejar reposar la masa dentro del vaso-cubierta tapado con un pañito durante una hora o hasta que haya doblado su volumen.
- Pasado este tiempo, colocar la masa sobre la encimera ligeramente cubierta de harina y desgasificar amasando un par de

minutos.

- Estirar la masa con las manos hasta obtener un rectángulo de 20×30 cm.
- Repartir las pepitas de chocolate sobre la superficie, con la precaución de que no lleguen a los bordes.
- Enrollar este rectángulo desde la parte más estrecha y hacer un cilindro bien apretado.
- Remeter los extremos hacia abajo para evitar que se salga el relleno.
- Colocar este cilindro dentro del molde engrasado con la unión hacia abajo.
- Cubrir con papel film transparente engrasado con aceite, sin que aplaste la masa, y dejar fermentar esta masa durante una hora o hasta que doble su tamaño.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Hornear entre 45 y 50 minutos o hasta que, al tocarlo, suene a hueco.
- Desmoldar y dejar enfriar completamente sobre una rejilla.

¡Cómo me gustan los panes de molde!, y si son dulces, mucho más. Este pan es perfecto para el desayuno, tostado y con un poco de mantequilla. Ya me estoy imaginando el olor y el toque crujiente del azúcar y la canela.

Cinnamon & Raisin Bread

(pan de canela y pasas)

Ingredientes

(para un pan de 23 cm)

475 g de harina
1 ½ cucharaditas de levadura instantánea
25 g de azúcar
1 ½ cucharaditas de sal
150 ml de agua tibia
125 ml de leche
30 g de mantequilla derretida
1 huevo
70 g de sultanas
70 g de pasas
70 g de azúcar moreno claro
2 ½ cucharaditas de canela en polvo

Preparación

- Engrasar, con aceite o espray de desmoldado, un molde alargado de 23 × 13 cm.
- Mezclar la harina, de la que nos habremos reservado unos 50 gramos, junto con la levadura instantánea, el azúcar y la sal.
- Incorporar a la harina el huevo y la mantequilla derretida. Añadir el agua y la leche poco a poco, y, con un gancho amasador, mezclar lentamente hasta que todos los ingredientes estén incorporados.
- Añadir las pasas y las sultanas.
- Comenzar a amasar y, si fuera necesario, ir echando poco a poco la harina reservada hasta que la masa se despegue de las paredes del bol y se pegue totalmente al gancho; amasar un par de minutos más o hasta obtener una masa suave y lisa.
- Retirar el gancho amasador y dejar reposar la masa dentro del vaso-cubierta tapado con un pañito durante una hora o hasta que haya doblado su volumen.
- Pasado este tiempo, colocar la masa sobre la encimera ligeramente cubierta de harina y desgasificar amasando un par de

minutos.

- Estirar la masa con las manos hasta obtener un rectángulo de 20×30 cm.
- Mezclar el azúcar moreno con la canela en polvo.
- Espolvorear esta mezcla sobre la masa, dejando un borde exterior de 2,5 cm sin espolvorear.
- Enrollar este rectángulo desde la parte más estrecha y hacer un cilindro bien apretado.
- Remeter los extremos hacia abajo para evitar que se salga el relleno.
- Colocar este cilindro dentro del molde engrasado con la unión hacia abajo.
- Cubrir con papel film transparente engrasado con aceite, sin que aplaste la masa, y dejar fermentar hasta que sobresalga unos 2 cm de la parte superior del molde.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Hornear entre 35 y 40 minutos o hasta que el pan esté ligeramente dorado.
- Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Si no te gustan las pasas, las puedes eliminar o sustituir por pepitas de chocolate.

1 tbsp-15ml
½ tbsp-7.5ml
1 tsp-5ml
½ tsp-2.5ml
15 mL 1 TABLESPOON
5 mL 1 TEASPOON
2.5 mL ½ TEASPOON
1.25 mL ¼ TEASPOON

Pequeños placeres

Introducción

En este último capítulo te dejo un par de ideas a las que he llamado *pequeños placeres*; son *mug cakes* y galletas. Los *mug cakes*, o bizcochos en taza, serán un placer instantáneo, un dulce reconfortante en esos momentos en los que necesites una inyección de algo dulzón pero no tengas ni el tiempo necesario para hacerlo ni ganas de manchar la cocina. Y, con las galletas, obtendrás placer al cuadrado, haciendo feliz a quien se las regales mientras tú lo serás preparándolas.

Los *mug cakes* son un invento americano y se trata de unos bizcochitos horneados en el microondas en poco más de un minuto y que utilizan como molde una taza.

Los ingredientes no se pesan, sino que se miden con la ayuda de cucharitas medidoras. No necesitas batidora, ni utensilios raros, tan solo un tenedor para mezclar y, en un santiamén, tendrás una pequeña delicia humeante.

Ten en cuenta que, debido a la rapidez de la preparación, mezclado y horneado, estos bizcochos no tienen la textura esponjosa y ligera de un bizcocho normal. Tampoco se conservan mucho tiempo, por lo que es preciso comerlos cuando están tibios y no dejar que se enfríen.

Algo que hay que tener en cuenta a la hora del horneado de estos *mug cakes* en el microondas es que, igual que decimos que cada horno es un mundo, cada microondas también lo es. A lo mejor el primer *mug cake* que hagas no te salga del todo bien, sobre todo si no utilizas ni conoces mucho tu microondas, pero, al segundo intento, ¡seguro que sí!, y luego va a ser un no parar.

Los tiempos de horneado que te indico en las recetas son aproximados, segundo arriba segundo abajo. En cualquier caso, ten en cuenta que, cada vez que aumentas la temperatura del microondas 200 vatios, debes reducir el tiempo de horneado 20 segundos; es decir: 2 minutos 20 segundos a 600 vatios sería equivalente a 2 minutos a 800 vatios o a 1 minuto 40 segundos a 1.000 vatios.

No abras la puerta del microondas hasta que hayan pasado al menos 50 segundos de cocción.

Si utilizas tazas de 350 mililitros, el bizcochito deberá subir por encima del borde, aunque al parar la cocción bajará un poco.

Si ves que, pasado el tiempo de cocción recomendado, el *mug cake* no está hecho, vuelve a meterlo en el microondas a intervalos de 10 segundos. Aunque el *mug cake* baje, subirá de nuevo una vez que lo vuelvas a meter en el microondas.

Ten en cuenta que el material de la taza influirá en el mayor o menor tiempo de cocción. Asimismo, también influirá la temperatura de los ingredientes, como el huevo y la leche.

Deja reposar los *mug cakes* de 3 a 5 minutos antes de comerlos: estarán demasiado calientes.

Estos cakes no deben quedar demasiado secos, puesto que, como sabes, el calor del microondas sigue haciendo efecto después de que los alimentos se han sacado de él. Así que no te preocupes si la superficie de tu *cake* está un poco húmeda, ya que, pasados los minutos del reposo, quedará totalmente hecho. Tampoco esperes que se doren: no lo harán.

Comprueba que la taza donde vas a hacer tu bizcocho es a prueba de microondas, no vaya a ser que te quemes o se te rompa tu taza favorita. Para comprobarlo, mete la taza vacía en el microondas durante un minuto. Si al sacarla está fría o tibia, podrás utilizarla para tus *mug cakes*. Asegúrate antes de que no tiene nada de metal, ni tampoco hornees en tu taza de esmalte vitrificado, y desde luego no hornees nada en esas preciosas tazas *vintage* de porcelana china que te dejó de herencia tu abuela. Unas tazas de cerámica estándar de 350 mililitros serán tus aliados.

Seguro que, para hacer las recetas de este libro y tal y como te recomiendo al principio, ya tendrás en tu poder un juego de cucharitas medidoras. Por si no es tu caso, o prefieres pesar los ingredientes, aquí te dejo un recuadro con las equivalencias de las recetas en cucharadas de los *mug cakes*. De todas formas, no utilices las cucharas soperas que tienes en casa.

Una cucharada rasa *(tablespoon)*	Cantidad
Mantequilla	15 gramos
Azúcar	15 gramos
Azúcar moreno claro	10 gramos
Cacao en polvo	6 gramos
Harina	11 gramos
Leche	15 mililitros

¿Y qué decir de las galletas? Personalmente, hacerlas me produce casi más satisfacción que elaborar una tarta. Son pequeñas obras de arte. Si, además de prepararlas, las metes en una bolsita de celofán y las decoras con un lazo, se convertirán en uno de los mejores regalos que puedas hacer y... ¡¡¡triunfarás!!!

Espero que este mug cake *con textura de* brownie *te acompañe alguna tarde de invierno. Sírvelo con nata montada espolvoreada con cacao, azúcar glas o canela, o incluso con una bola de helado de vainilla. ¿Te lo imaginas?*

Chocolate Mug Cake

(bizcocho de chocolate en taza)

Ingredientes

2 cucharadas de mantequilla
2 cucharadas de azúcar
1 cucharada de azúcar moreno claro
1 cucharada de cacao en polvo
1 yema de huevo de tamaño M
½ cucharadita de canela
2 cucharadas de leche
4 cucharadas de harina bizcochona
1 cucharada de pepitas de chocolate

Preparación

- Derretir, en una taza de 350 ml, la mantequilla en el microondas unos 20 segundos, sin dejar que se caliente.
- Añadir los dos azúcares y el cacao, y disolver bien con un tenedor.
- Incorporar la yema, la canela y la leche, y batir hasta que esté integrado.
- Agregar la harina y la sal, y batir hasta que no queden restos de harina o grumos.
- Mezclar las pepitas de chocolate.
- Hornear en el microondas 1 minuto y 20 segundos a 600 W.

Chocolate
makes me
HAPPY

Delicioso tal cual o con una bola de helado de chocolate. Listo en menos de cinco minutos y perfecto para emergencias dulces.

Vanilla & Chocolate Chip Mug Cake

(bizcocho de vainilla y pepitas de chocolate en taza)

Ingredientes

2 cucharadas de mantequilla
2 cucharadas de azúcar
1 huevo de tamaño M
½ cucharadita de pasta de vainilla
1 cucharada de leche
5 cucharadas de harina bizcochona
1 cucharada de pepitas de chocolate

Preparación

- Derretir, en una taza de 350 ml, la mantequilla en el microondas unos 20 segundos, sin dejar que se caliente.
- Añadir el azúcar y disolver bien con un tenedor.
- Incorporar el huevo, la leche y la pasta de vainilla, y batir hasta que esté integrado.
- Agregar la harina y batir hasta que no queden restos de harina o grumos.
- Mezclar las pepitas de chocolate.
- Hornear en el microondas 1 minuto y 30 segundos a 600 W.

Espolvorea el *mug cake* con cacao en polvo.

Como estos bizcochos tienen un horneado tan corto, te recomiendo que la zanahoria esté rallada muy fina.

Carrot & Nut Mug Cake

(bizcocho de zanahoria y nueces en taza)

Ingredientes

2 cucharadas de aceite de oliva suave
2 cucharadas de azúcar moreno claro
1 huevo de tamaño M
1 cucharada de leche
¼ cucharadita de pasta de vainilla
4 cucharadas de harina bizcochona
1 pizca de sal
¼ de cucharadita de cardamomo en polvo
¼ de cucharadita de canela en polvo
2 cucharadas de zanahoria rallada
1 cucharada de nueces muy picadas

Preparación

- En una taza de 350 ml, mezclar el aceite, el azúcar, el huevo, la leche y la vainilla, y disolver bien con un tenedor.
- Añadir la harina, la sal, el cardamomo y la canela, y batir de nuevo hasta que no queden restos de harina o grumos.
- Agregar la zanahoria rallada y las nueces.
- Hornear en el microondas 1 minuto y 30 segundos a 600 W.

En vez de ponerle nueces, prueba a sustituirlas por almendra crocanti. Acompáñalo con un poco de queso crema.

Cambia las frambuesas por arándanos... ¡y dale un toque diferente!

Raspberry Mug Cake

(bizcocho de frambuesa en taza)

Ingredientes

2 cucharadas de mantequilla
1 huevo
1 cucharada de leche
½ cucharadita de pasta de vainilla
1 cucharada de azúcar moreno claro
2 cucharadas de azúcar
4 cucharadas de harina bizcochona
Una pizca de sal
8 frambuesas cortadas por la mitad

Preparación

- Derretir, en una taza de 350 ml, la mantequilla en el microondas unos 20 segundos, sin dejar que se caliente.
- Añadir los dos tipos de azúcar y disolver bien con un tenedor.
- Incorporar el huevo, la leche y la vainilla, y batir hasta que esté integrado.
- Agregar la harina junto con la sal y batir hasta que no queden restos de harina o grumos.
- Mezclar suavemente las frambuesas cortadas por la mitad.
- Hornear 1 minuto y 45 segundos a 600 W.

Aunque soy compradora compulsiva de moldes de silicona para fondant, nunca los utilizo, ya que no suelo decorar tartas ni utilizar fondant. *Hace poco descubrí otro uso para mis moldes de silicona de Karen Davies, y no me digas que no quedan unas galletas preciosas.*

Flores de galleta

Ingredientes
(para unas 20 galletas)

250 g de mantequilla
150 g de azúcar glas
1 huevo
1 yema de huevo
550 g de harina
½ cucharadita de extracto (de naranja, violeta, rosa, vainilla, lavanda, agua de azahar...)

Preparación

- Tamizar la harina y reservar.
- Batir la mantequilla hasta que esté cremosa. En este punto, añadir el azúcar glas y continuar batiendo hasta que esté totalmente integrado.
- Añadir el huevo y la yema ligeramente batidos junto con el extracto (en mi caso, de rosa).
- A velocidad baja, añadir la harina que teníamos reservada hasta que esté justo incorporada.
- Sin enfriar la masa, ir cogiendo bolas de masa del tamaño de una mandarina pequeña y amasarlas bien, asegurándonos de que no quedan arrugas. Luego, hacer bolitas y aplastarlas sobre un molde de silicona, que previamente habremos espolvoreado con harina.
- Aplastar con cuidado la masa y cortar con una espátula el sobrante.
- Volver a aplastar con los dedos para que quede una masa uniforme.
- Colocar el molde boca abajo sobre la bandeja, y desmoldar con cuidado.
- Dejar las galletas en el congelador una hora o hasta que estén bien frías.
- Hornear, con el horno precalentado a 175°C, entre 15 y 18 minutos, dependiendo del tamaño de las galletas o hasta que estén ligeramente doradas en los bordes.
- Cuando estén listas, dejar las galletas reposar en la bandeja durante 5 minutos antes de transferirlas a una rejilla para que se

enfríen por completo.

Sacude el exceso de harina cada vez que espolvorees el molde de silicona.

A la hora de desmoldar, apoya totalmente el molde de silicona sobre la bandeja y desmolda con cuidado.

Vigila la temperatura del horno. Al tratarse de unas galletas con diferentes grosores, puede que alguna parte quede más dorada que otra.

Lo más difícil de hacer de estas galletas es no comerse los bombones mientras esperas a que se terminen de hornear. Puedes conseguir los Hershey's Kisses en tiendas gourmet o de productos de alimentación americanos.

Peanut Butter Blossoms

(galletas de mantequilla de cacahuete decoradas)

Ingredientes

(para unas 20 galletas)

125 g de mantequilla
175 g de mantequilla de cacahuete (sin trocitos)
65 g de azúcar
50 g de azúcar moreno claro
1 huevo
2 cucharadas de leche
1 cucharadita de pasta de vainilla
210 g de harina
1 cucharadita de bicarbonato
½ cucharadita de sal
30 bombones Hershey's Kisses
25 g de azúcar, para rebozar

Preparación

- Precalentar el horno a 190°C.
- Tamizar la harina con la sal y el bicarbonato. Reservar.
- Batir la mantequilla y la mantequilla de cacahuete hasta que ambas estén totalmente integradas.
- Incorporar los dos tipos de azúcar a la mantequilla y batir hasta obtener una mezcla esponjosa.
- Añadir el huevo ligeramente batido mezclado con la leche y la pasta de vainilla.
- Incorporar la mezcla de la harina en dos veces, y remover hasta que esté totalmente integrada.
- Hacer bolitas de aproximadamente 15-18 g de masa y rebozarlas por el azúcar.
- Colocar las bolitas en una bandeja de hornear cubierta por un papel de horneado, separadas unos 5 cm.
- Hornear entre 8 y 10 minutos, dependiendo del tamaño de las bolitas.
- Durante el horneado, desenvolver los bombones Hershey's Kisses (¡no te los comas!).

- Al sacar las galletas del horno y mientras todavía están blanditas, colocar un Hershey's Kisses en el centro de cada galleta y presionar para que se hundan. Esto hará que la galleta se agriete un poquito, creando ese bonito efecto. Además, la base del bombón se derretirá un poco, pero, en cuanto se enfríe la galleta, se quedará totalmente pegado.
- Dejar enfriar sobre la bandeja de hornear.

Dependiendo de la época del año, puedes rebozar las galletas con azúcar de colores: rojo y verde, para Navidad; colores pastel, para Pascua, o rojo, para ¡¡¡San Valentín!!!

Estas galletas son todo un clásico. Se trata de una galletita de forma rectangular, con el nombre impreso, rellenas de una crema de chocolate, con forma de sándwich. Y su nombre no tiene nada que ver con el bourbon, la bebida alcohólica.

Bourbon Creams

(galletas Bourbon)

Ingredientes

(para unas 24 galletas/ 12 sándwiches)

125 g de mantequilla
100 g de azúcar glas
2 cucharadas de *golden syrup*
175 g de harina
60 g de almidón de maíz
½ cucharadita de polvo de hornear
60 g de cacao en polvo Valor
2 cucharadas de leche Nutella

Preparación

- Tamizar la harina con el almidón de maíz, el polvo de hornear y el cacao, y reservar.
- Batir la mantequilla con el azúcar glas y la miel de caña hasta que esté cremosa.
- A velocidad baja, añadir la harina que teníamos reservada hasta que esté justo incorporada.
- Si la masa está muy seca, añadir la leche poco a poco para ligarla.
- Dividir la masa en dos porciones.
- Estirar con un rodillo cada una de las masas entre dos papeles de hornear. La masa debe tener un grosor de 0,3 cm.
- Refrigerar las dos porciones al menos 2 horas o congelar unos 15 minutos.
- Pasado este tiempo, cortar las galletas con un cortador rizado rectangular y volver a congelar las galletas de nuevo para que no pierdan la forma.
- Hornear con el horno precalentado a 175°C entre 12 y 14 minutos.
- Cuando estén horneadas, dejar reposar las galletas en una rejilla para que se enfríen totalmente.
- Para hacer los sándwiches, rellenar con Nutella.

Si quieres, las puedes dejar sin decorar o hacerles los típicos agujeritos de esta galleta con una brocheta. Si tienes una imprenta para galletas, le puedes poner el nombre. Así quedarán mucho más auténticas.

No fue hasta hace poco cuando descubrí estas galletas, gracias a Sergio y Anca, de Cukiart Valencia. Debes creerme si te digo que me enamoré de ellas. Son un poquito trabajosas de hacer, por el hecho de que debes esperar a que se disuelva el bicarbonato de amonio con la leche y luego esperar a que se sequen, pero, por otro lado, no son nada difíciles de elaborar.

Springerle

Ingredientess

(para unas 30 galletas)

3 huevos
300 g de azúcar glas
60 g de mantequilla
1 cucharada de leche o nata líquida
¼ de cucharadita de Hartshorn o bicarbonato de amonio
¼ de extracto de anís o de limón
450 g de harina
100 g de almidón de maíz

Preparación

- Mezclar la leche con el bicarbonato de amonio y dejar reposar entre 30 y 90 minutos para neutralizar el fuerte olor.
- Batir con las varillas los huevos a velocidad media/alta entre 10 y 15 minutos o hasta que blanqueen, espumen y cuadripliquen su volumen.
- Añadir el azúcar glas en tres veces.
- Incorporar el trocito de mantequilla y seguir batiendo hasta que esté totalmente incorporado.
- Añadir el bicarbonato de amonio y el extracto elegido, y batir bien.
- Cambiar las varillas por la pala y, a velocidad mínima, incorporar, cucharada a cucharada, la harina mezclada con el almidón de maíz hasta que esté justo incorporada.
- Se obtiene una masa muy sedosa y un poco pegajosa.
- Sin enfriar la masa, ir cogiendo porciones y amasar bien, asegurándonos de que no quedan arrugas.
- Utilizar más harina para amasar hasta que la masa no se pegue a la superficie ni a nuestras manos.
- Con un rodillo, estirar la masa, dándole un grosor de 1,5 a 2 cm.
- Pasar una brocha con harina por el molde cada vez que hagamos la impresión de una galleta, para que la masa no se adhiera. Sacudir el exceso de harina después de espolvorear el molde.
- Colocar el molde sobre la masa y hacer presión uniforme para que quede una impresión bien visible en la masa. A lo mejor hay que

hacerlo un par de veces para comprobar la presión correcta que hay que utilizar.

- Levantar el molde con cuidado y despacio para que no se pegue la masa al molde. Cortar las galletas con un cortador del mismo tamaño y, con ayuda de una espátula, pasarlas a la bandeja.
- Sin volver a tocar las galletas, dejarlas secar a temperatura ambiente (dependiendo del clima, puede que la superficie esté seca en 6, 12 o incluso en 24 horas).
- Pasado este tiempo, las galletas habrán creado una especie de costra en la superficie.
- Meter entre 15 y 25 minutos en el horno precalentado a unos 140°C, teniendo precaución de que no se doren. Las galletas deben quedar cocidas pero totalmente blancas.
- Guardar las galletas en una lata hermética separadas por papel de hornear. Su sabor se habrá desarrollado pasadas cuatro semanas.

La masa de estas galletas **no** se debe comer cruda.

Es importante que las galletas se sequen bien y dejen una especie de costra. Esto hará que no pierdan la forma al hornearse a tan baja temperatura.

Cuidado con la temperatura del horno: el secreto de estas galletas es que queden bien blanquitas; no se deben dorar.

Medidas y conversiones

Cucharas medidoras

A pesar de que las cantidades de todos los ingredientes de este libro vienen reflejadas en gramos, no he podido dejar de utilizar cucharadas y cucharaditas para las más pequeñas, puesto que en muchos casos la cantidad que precisa la receta se reduce a siete, cinco o incluso dos gramos. No solo es muchísimo más cómodo emplear esta unidad de medida, sino que, a veces, las cantidades son tan escasas que es posible que una báscula no las detecte. Pero no te asustes, vas a aprender a utilizarlas con soltura y llegará un momento en que no sabrás ni cómo empezar una receta sin ellas.

Estas cucharas medidoras suelen venir en juegos con una cantidad de cucharas que varían entre el básico de cuatro o hasta siete, con medidas tales como 1 TBSP (1 cucharada – *tablespoon*), 1 tsp (1 cucharadita – *teaspoon*), ½ tsp y ¼ tsp..., y sirven para medir tanto sólidos (bicarbonato, cacao en polvo, polvo de hornear o sal) como líquidos (pasta de vainilla, leche o aceite).

Una observación general a la hora de medir los ingredientes, tanto sólidos como líquidos, en estas cucharas medidoras es que nunca se debe hacer sobre la preparación que estamos realizando, ya que, si se nos cae alguno de estos ingredientes, no podremos retirarlo.

Cuando vayamos a emplearlas, y a menos que se indique lo contrario, siempre se tratará de medidas rasas. Es conveniente, pero no necesario, tener dos juegos de cucharas: un juego metálico para los secos y otro de plástico, para los líquidos. En el caso de que solo tengas un juego, medirás primero los ingredientes secos (como el bicarbonato, el cremor tártaro, el polvo de hornear, la sal o la levadura) y luego los líquidos, como extracto de vainilla y cualquier otra extracto o esencia. De esta manera no tendrás que estar limpiando y secando las cucharas.

A continuación tienes una tabla con las equivalencias en mililitros de estas medidas. Si tienes alguna duda de si la cantidad es cucharada o cucharadita, te puede ayudar también el hecho de que las abreviaturas de las medidas en cucharadas suelen escribirse en mayúsculas y las de las cucharaditas, en minúsculas.

1 cucharada	1 *tablespoon* (TBSP)	14,2 ml
½ cucharada	½ *tablespoon* (TBSP)	7,1 ml
1 cucharadita	1 *tablespoon* (tsp)	4,7 ml
½ cucharadita	½ *teaspoon* (tsp)	2,3 ml
¼ de cucharadita	¼ *tablespoon* (tsp)	1,2 ml

Espero que con toda esta explicación te hayas aclarado un poco más y le pierdas el miedo al tema de las medidas.

¿Qué ha fallado?

¡Qué mala es la ley de Murphy! Cuando algo tiene que fallar, falla. Has empleado tu tiempo, tu esfuerzo, tu ilusión, unos ingredientes que has comprado a propósito..., pero no te ha salido como esperabas o te ha salido fatal. Sé que resulta fácil decir esto, pero no te disgustes. Piensa que, aunque sea muy duro, los fallos constituyen el mejor aprendizaje y, aunque no te sirva de consuelo, estas cosas no te pasan solo a ti.

A continuación te dejo una serie de fallos muy comunes con su posible solución, para que te hagas una idea de qué hacer o no hacer la próxima vez que elabores la receta. De todos modos, no olvides releer la introducción de cada capítulo, donde encontrarás cómo funcionan las recetas y también te ayudarán a hacerte una idea sobre qué es lo que ha podido ir mal.

Pound cakes (o bizcochos en general)

Si tu bizcocho se hunde en el centro:

- ¿Has abierto la puerta del horno durante los primeros quince minutos de horneado?
- ¿Le has puesto demasiado polvo de hornear o exceso de bicarbonato?
- ¿Has horneado el bizcocho inmediatamente después de preparar la masa, o lo has dejado reposar?
- ¿Has sacado el bizcocho del horno antes del tiempo necesario?
- ¿Estaba la temperatura del horno demasiado baja durante el horneado?
- ¿Te has pasado en el batido de la mantequilla con el azúcar?

Si tu bizcocho tiene una montañita en el centro (en los *pound cakes*, esta es normal por la forma del molde, pero en ellos queda incluso bonita):

- ¿Le has puesto demasiado polvo de hornear o exceso de bicarbonato?
- ¿Estaba la temperatura del horno demasiado alta al principio del horneado?

Si tu bizcocho tiene una montañita en el centro y se ha abierto como un volcán:

- ¿Estaba la temperatura del horno demasiado alta al principio del horneado?

Se ha formado una corteza, pero el interior sigue crudo y, al crecer, ha roto la corteza y se ha salido la masa:

- ¿Has horneado el bizcocho en otra rejilla que no sea la central del horno?
- ¿Estaba la temperatura del horno demasiado alta durante el horneado?
- ¿Le has puesto demasiado polvo de hornear o exceso de bicarbonato?
- ¿Has utilizado un molde más pequeño o de diferentes dimensiones de la que indica la receta?

Si los lados de tu bizcocho están quemados o crujientes:

- ¿Has usado demasiada mantequilla para engrasar el molde?
- ¿Estaba la temperatura del horno demasiado alta durante el horneado?
- ¿Qué tipo de grasa has utilizado para engrasar el molde, la que indica la receta?

Si tu bizcocho no sube uniformemente:

- ¿Has integrado bien la harina en la masa?
- ¿Estaba la temperatura del horno demasiado alta durante el horneado?
- ¿Ha sido la temperatura del horno uniforme durante el horneado?
- ¿Has alisado bien la masa con una espátula asegurándote de que la masa llegaba a todas las partes del molde?
- ¿Has integrado bien el polvo de hornear o el bicarbonato en la harina?

Si tu bizcocho se encoge o sale más pequeño de lo esperado:

- ¿Has utilizado un molde más grande o de diferentes dimensiones de la que indica la receta?
- ¿Te has pasado con la cantidad de líquido?
- ¿Estaban los ingredientes recién sacados de la nevera y han

enfriado la masa?
- ¿Has horneado mucho más tiempo del que indica la receta?
- ¿Te has pasado engrasando el molde?
- ¿Has utilizado el tipo de harina que indica la receta?

Si tu bizcocho se te pega al molde:
- ¿Has engrasado bien el molde?
- ¿Has dejado reposar el bizcocho los diez a quince minutos de rigor antes de desmoldar?
- ¿Has dejado enfriar demasiado tiempo el bizcocho dentro del molde?
- ¿Has sacado el bizcocho del horno antes del tiempo necesario?

Si tu bizcocho es muy denso:
- ¿Los huevos eran del tamaño que indicaba la receta?
- ¿Te has pasado con la cantidad de mantequilla o aceite?
- ¿Has batido bien la mantequilla con el azúcar?
- ¿Le has puesto poco polvo de hornear o bicarbonato?
- ¿Has batido demasiado la masa?
- ¿Estaba muy baja la temperatura del horno?

Si tu bizcocho está muy seco:
- ¿Te has pasado con la harina?
- ¿Te has pasado con la cantidad de líquido?
- ¿Has horneado mucho más tiempo del que indica la receta?

Si tu bizcocho está muy tostado o tiene una corteza muy gruesa:
- ¿Le has puesto demasiado azúcar?
- ¿Estaba la temperatura del horno demasiado alta durante el horneado?

Si tu bizcocho es brillante y pegajoso:
- ¿Estaba muy baja la temperatura del horno?
- ¿Has sacado el bizcocho del horno antes del tiempo necesario?
- ¿Le has puesto demasiado azúcar?

Si tu bizcocho rebosa por los lados del molde:
- ¿Has utilizado un molde más pequeño o de diferentes dimensiones de la que indica la receta?
- ¿Le has puesto demasiado polvo de hornear o exceso de bicarbonato?

Si tu bizcocho no ha crecido nada y tiene una especie de burbujas

en la superficie:

- ¿Has horneado el bizcocho inmediatamente después de preparar la masa o lo has dejado reposar?
- ¿Estaba la temperatura del horno demasiado baja al principio del horneado?
- ¿Estaban los ingredientes recién sacados de la nevera y han enfriado la masa?
- ¿Estaban el polvo de hornear o el bicarbonato caducados?
- ¿Has utilizado el tipo de harina que indica la receta?

Si tu bizcocho está horneado pero, al cortarlo, tiene apariencia de estar crudo:

- ¿Has batido bien la mantequilla con el azúcar hasta que haya blanqueado y quede esponjosa?
- ¿Has batido los ingredientes muy vigorosamente o a alta velocidad?

Muffins

Si tus *muffins* están secos o tienen túneles:

- ¿Has batido demasiado la masa?

Si tus *muffins* están muy húmedos:

- ¿Te has pasado con la cantidad de líquido?
- ¿Los has horneado el tiempo suficiente?

Si tus *muffins* tienen una corteza dura:

- ¿Les has puesto demasiado azúcar?
- ¿Te has pasado con la temperatura del horno o con el tiempo de horneado?

Si tus *muffins* no han subido mucho:

- ¿Estaba el horno lo suficientemente caliente?
- ¿Les has puesto la cantidad correcta de impulsor químico (bicarbonato o polvo de hornear)?

Si tus *muffins* están húmedos en el interior y no han subido mucho:

- ¿Estaba el horno lo suficientemente caliente?
- ¿Los habrás horneado el tiempo necesario?

Si tus *muffins* se salen del molde, pegándose entre sí:

- ¿Has llenado demasiado los huecos de la bandeja?

Cupcakes

Si tus *cupcakes* han subido mucho:

- ¿Has llenado demasiado las cápsulas?
- ¿Estaba la temperatura del horno demasiado alta?

Si tus *cupcakes* se han dorado mucho:

- ¿Estaba demasiado alta la temperatura del horno?

Si los papelillos de tus *cupcakes* se despegan:

- ¿Los papelillos que has usado son a prueba de grasa?
- ¿Los has dejado enfriar dentro del molde y se han humedecido?

Si la parte de arriba de tus *cupcakes* ha quedado dura:

- ¿Estaba demasiado alta la temperatura del horno?

Pies

Si tu masa está muy pegajosa y es imposible de estirar:

- ¿Le has puesto demasiada cantidad de agua?
- ¿Estaría la masa poco fría?

Si tu masa está muy dura y es imposible de estirar:

- ¿Les has puesto demasiada harina?
- ¿Estaría la masa demasiado fría?

Si tu masa encoge cuando la intentas estirar:

- ¿Ha reposado o suficiente?

Si tu masa pierde la forma al hornear en blanco:

- ¿Le has puesto suficientes pesas cerámicas o legumbres encima?
- ¿Estaba la masa lo suficientemente fría antes de hornearla?
- ¿Ha reposado la masa lo suficiente?
- ¿Estaba la temperatura del horno lo suficientemente alta?
- ¿Has pinchado la masa con el tenedor para que pueda salir el vapor?

Si tu masa parece que se derrite en el horno:

- ¿Estará el horno lo suficientemente caliente?

Si la masa horneada en blanco ha encogido:

- ¿Estaba la masa lo suficientemente fría antes de hornearla?
- ¿Has estirado demasiado la masa?

Si la masa se dora demasiado rápido:

- ¿Estaba el horno demasiado caliente?

Si la base de la masa está cruda:

- ¿Has olvidado hornear parcialmente en blanco la masa?

Si la masa ha quedado muy densa en vez de hojaldrada:

- ¿Has trabajado y manipulado mucho la masa?

Masas

Si la masa se encoge cuando intentas amasarla:

- ¿Ha reposado lo suficiente?

Si tu masa se baja cuando la metes en el horno:

- ¿Has dejado fermentar el pan demasiado tiempo?

Si, durante el levado, a la masa se le ha formado una costra:

- ¿Has tapado bien la masa durante el levado?

Si la miga es húmeda y la corteza ha quedado muy pálida:

- ¿Has comprobado que la temperatura del horno sea la correcta?

Si la miga y la corteza se separan:

- ¿Has desgasificado bien la masa antes de darle forma?

Si el pan tiene un sabor y olor intenso a levadura:

- ¿Estará el pan totalmente horneado?
- ¿Has puesto más levadura de la que indica la receta?

Todas estas «pequeñas tragedias» que acabas de leer me han pasado a mí durante estos años y, aunque te puedas disgustar en el momento en que suceden, tienes que tomártelo como un aprendizaje. Mucho ánimo y, por favor, no te desanimes: ¡seguro que la próxima vez te sale a la primera!

Glosario inglés-español de ingredientes para repostería

¿No te ha pasado que, cuando te has puesto a hacer una receta que extraes de un blog o de un libro americano, te has encontrado con unos ingredientes de los que nunca has oído hablar o que no sabes qué son? A continuación te dejo un glosario con una serie de ingredientes que te puedes encontrar en las recetas anglosajonas.

En algunos casos no existe un equivalente en español, aunque sí es posible adquirir el ingrediente original en tiendas de repostería on-line o tiendas gourmet especializadas. Espero que te sirva y te aclare muchas cosas a la hora de traducir recetas de tus libros en inglés o de recetas que extraigas de Internet.

Azúcares

Black treacle - Treacle - Blackstrap. Melaza oscura. Es casi negra, tiene un olor y un sabor muy fuerte parecidos al regaliz.
Caster sugar - Superfine sugar. Azúcar superfino, sin ser azúcar glas, que es ideal para repostería. (Si no lo puedes conseguir, tritura azúcar blanquilla en un molinillo, sin pasarte.)
Dark brown sugar. Azúcar moreno de caña.
Dark corn syrup. Jarabe de maíz oscuro.
Dark molasses. Melaza oscura.
Demerara sugar - Brown granulated sugar. El azúcar Demerara es un tipo de azúcar moreno. No está refinado y se presenta con un color amarillo dorado y cristales grandes y crujientes. Debe su nombre a una región de Guyana, Demerara, que fue donde se inició su producción y comercialización.

Golden caster sugar. Azúcar superfino pero de un color dorado.
Golden syrup (partially inverted sugar). Miel de caña/azúcar invertido. Delicioso tanto para endulzar tortitas como para hacer un glaseado para la carne de cerdo, a la que tan bien le va el dulce.
Icing sugar - Powdered sugar - Confectioners sugar. Azúcar glas.
Light brown sugar. Azúcar moreno claro, parecido al azúcar moreno integral de caña.
Light corn syrup. Jarabe de maíz blanco.
Maple syrup. Jarabe de arce. Es la savia del arce, delicioso para las tortitas o para endulzar yogures o queso.
Muscovadao sugar. Es parecido al Demerara y también se obtiene de la caña de azúcar, pero en un proceso anterior. Es muy sabroso y nutritivo. Oscuro, de sabor fuerte y muy pegajoso, de cristales muy grandes. Ten mucho cuidado a la hora de comprar este tipo de azúcar, ya que nos podemos encontrar con azúcar normal con colorantes. Si dudas entre una versión cara y una barata, siempre adquiere la más cara. No comprometas el sabor por un euro arriba o abajo.

Harinas

All purpose flour - Plain flour. Harina de trigo para todo uso.
Arrowroot. Arruruz, un espesante vegetal parecido a la tapioca.
Cake flour. Harina de repostería.
Corn meal - Corn flour. Harina de maíz.
Cornflour - Cornstarch. Almidón de maíz (Maizena).
Ground almond - Almond flour. Harina de almendra.
Potato starch. Fécula de patata. Se utiliza casi como la Maizena, para darle una textura más ligera a los bizcochos.
Self raising flour. Harina con levadura, harina bizcochona.
Strong white flour - Bread flour. Harina de fuerza.
Unbleached flour. Harina sin blanquear. En España está prohibido blanquear las harinas químicamente; es decir, todas las harinas son sin blanquear.
Wholemeal flour - Whole wheat flour. Harina integral de trigo.

Lácteos

Butter. Mantequilla.
Buttermilk. Suero de leche, suero de mantequilla.
Cream cheese. Queso de untar, queso en crema tipo Philadelphia.
Crème fraîche. Nata fresca.

Double cream - Heavy cream - Whipping cream. Nata líquida con un contenido de entre un 38% y un 48% de materia grasa.
Dry milk powder. Leche en polvo.
Full fat - Whole milk. Leche entera.
Half & Half. Es mitad leche, mitad nata líquida; solo tiene un 12% de contenido de materia grasa.
Low fat - Reduced fat - Semi skimmed. Leche semidesnatada.
Non fat milk - Skimmed milk. Leche desnatada.
Single cream - Light cream. Es una nata líquida con un contenido en materia grasa de un 20 %.
Sour cream. Nata agria.
Unsalted butter. Mantequilla sin sal.

Chocolates

Bittersweet o semisweet. Chocolate con un contenido de cacao entre el 49 % y el 58 %.
Cocoa powder (natural). Cacao en polvo natural sin azúcar.
Dutch processed cocoa powder. Cacao en polvo con proceso holandés (por lo general, todos los europeos).

Varios

Active dry yeast - Instant yeast. Levadura instantánea.
Baking parchment - Parchment paper. Papel de hornear, papel vegetal.
Baking powder. Polvo de hornear, levadura química, Royal.
Baking sheet - Cookie sheet. Bandeja de hornear.
Baking soda - Bicarbonate of soda. Bicarbonato sódico.
Baking tin - Baking pan - Baking dish. Molde. Blind baking. Hornear en blanco.
Buttercream. Crema de mantequilla.
Fresh yeast - Compressed yeast. Levadura de panadero, levadura fresca.
Frosting. Cualquier tipo de crema que cubra una tarta o un *cupcake*.
Graham crackers. Galletas de trigo con las que se suele hacer la base de muchas tartas. Las podemos sustituir por galletas Digestivas o Chiquilín.
Lard. Manteca de cerdo.
Kosher salt. Sal en escamas, como por ejemplo la sal Maldon.
Meringue powder. Claras de huevo en polvo.
Shortcrust Pastry - Basic pie dough. Masa quebrada.
Shortening. Manteca vegetal hidrogenada.

Glosario inglés-español de términos de repostería

Bain Marie / Baño María. Método de cocción que consiste, generalmente, en un recipiente metálico con agua donde se deposita una elaboración o un producto para su cocción o simplemente para mantenerlo caliente.

Bake / Hornear. Cocer o dorar una elaboración en el horno. El horno debe estar precalentado diez o quince minutos antes de comenzar el horneado.

Batter / Mezcla. Mezcla de harina, un líquido y otros ingredientes, que es lo suficientemente líquida como para poderse verter.

Beat / Batir. Mover y revolver una sustancia para combinar ingredientes con el fin de incorporar aire, que se vuelva espumosa o aumente de volumen, con un movimiento rápido y circular. Esto se puede hacer con una cuchara de madera, un batidor de varillas, un tenedor, un robot o un procesador.

Blanch / Escaldar. Llevar un producto a ebullición durante unos instantes para quitarle las impurezas, mal sabor, color o piel, tras lo cual se introduce en agua fría para detener este proceso.

Blend / Combinar, incorporar. Agregar, unir dos o más ingredientes hasta que estén bien mezclados.

Blind baking / Hornear en blanco. Hornear la base de una tarta sin relleno.

Boil / Hervir. Cocer un género por inmersión en un líquido, llevándolo a ebullición.

Brush / Pincelar. Pasar un pincel con huevo, leche o agua sobre una masa, humedeciéndola, antes o después de hornearla. Untar los alimentos con diferentes sustancias para mejorar su presencia o condimentación.

Caramelize / Caramelizar. Calentar azúcar en un recipiente hasta que se funda y se dore. Calentar una preparación que contiene azúcar hasta que caramelice. Cubrir algo de caramelo.

Chop / Picar (en pequeños trozos). Hacer pedazos muy menudos con un cuchillo, tijeras o procesador.

Combine / Combinar. Añadir un producto a otro para que se mezclen y formen una mezcla compacta.

Cool / Enfriar. Acción de enfriar o bajar la temperatura.

Cream. Batir muy bien la mantequilla hasta obtener una consistencia cremosa, con un color más claro. De esta manera se añade aire a la mezcla, ayudando así a los impulsores químicos.

Crimp / Pinchar. Pellizcar una masa por el borde con el fin de sellarla.

Curdle / Cortarse, cuajarse. Se dice de una crema, salsa o preparación cuando se separan sus ingredientes.

Dash / Pizca. Una medida menor que un octavo de cucharadita.

Dollop. Una medida imprecisa de volumen que se utiliza cuando se coloca una cucharada de mezcla (masa, nata montada, crema, helado) sobre la parte superior de otro alimento.

Dough / Masa. Mezcla de un líquido con una materia en polvo, de la que resulta un todo espeso, blando o consistente.

Drain / Escurrir. Quitarle el líquido a un género, depositándolo en un escurridor o rejilla.

Drizzle. Verter con una cuchara o un tenedor un glaseado sobre algún alimento.

Dust / Espolvorear. Distribuir por la superficie de un postre una sustancia en polvo (cacao en polvo, azúcar glas, harina u otros productos).

Emulsify / Emulsionar. Hacer que una sustancia grasa adquiera el estado de emulsión con otro producto, por medio del movimiento o batido.

Ferment / Fermentar. Acción de fermentar una masa de levadura entre el tiempo que comprende el formado y el horneado.

Flour / Enharinar. Cubrir o espolvorear con harina un producto, un utensilio, una superficie de trabajo o incluso las propias manos, para evitar que la masa o batido se pegue durante la preparación o cocción.

Fold in / Incorporar. Agregar suavemente una sustancia a otra (ingredientes o preparaciones) y mezclar hasta conseguir una nueva sustancia homogénea, por ejemplo nata montada o claras a punto de nieve, sin causar pérdida de aire.

Glaze / Glasear. Pasar una pasta o elaboración por un líquido almibarado, antes o después del horneado. Cubrir un postre con chocolate, jalea, fondant, almíbar... para que resulte brillante.

Grate / Rallar. Desmenuzar un alimento raspándolo con un rallador.

Grease / Engrasar. Untar de mantequilla u otra grasa el interior de un molde o recipiente para evitar que las preparaciones se peguen o para facilitar el desmoldado.

Grind / Moler. Reducir algo a menudísimas partes hasta hacerlo polvo.

Knead / Amasar. Trabajar una mezcla, en la que entre como componente principal la harina, hasta formar una pasta fina.

Lukewarm / Tibio, templado. Una temperatura entre 35 y 40 oC, que no es ni frío ni calor.

Melt / Derretir. Transformar en líquido, por acción del calor, una sustancia sólida o semisólida, generalmente un cuerpo graso (mantequilla, chocolate) o un gel (gelatina, confitura).

Mix / Mezclar. Integrar dos o más ingredientes hasta que estén totalmente combinados.

Peel / Pelar. Retirar la piel que envuelve ciertas frutas y frutos. Algunas clases de frutas se escaldan en agua hirviendo para facilitar el trabajo.

Pinch. Véase *dash.*

Proof / Levar, leudar, fermentar. Levar una masa fresca de levadura.

Rind / Corteza. La piel o cobertura exterior de los cítricos o del queso.

Rolling boil / Hervor fuerte. El punto de ebullición en el cual las burbujas son más grandes y se disparan muy rápido hacia la superficie desde el fondo de la olla.

Rounded teaspoon / Cucharadita colmada. Una cucharadita muy llena, en la que sobresale una montaña por encima del borde de la cuchara.

Sift / Tamizar. Pasar un producto en polvo por un tamiz/cedazo/ colador para eliminar grumos, retener impurezas e introducir aire en la sustancia.

Scald / Escaldar. Llevar un producto a ebullición durante unos instantes para quitarle las impurezas, el mal sabor, el color o la piel, tras lo cual se introduce en agua fría para detener este proceso.

Score / Rayar, marcar. Marcar a rayas un producto con un cuchillo solamente en la superficie.

Softened / Ablandar. Pasar mantequilla, margarina, crema de queso, helado... a un estado sólido y blando pero no derretido.

Shred / Cortar en tiras. Cortar en juliana, en tiras finas, utilizando un cuchillo.

Soft peaks / Picos blandos. Claras o nata montada batidas hasta un punto en el que la mezcla toma forma de picos que se doblan al retirar las varillas.

Steam / Cocer al vapor. Cocinar un alimento sobre una rejilla o cestillo sobre agua hirviendo.

Stiff peaks / Picos duros. Claras batidas hasta un punto en el que la mezcla toma forma de picos que quedan firmes al retirar las varillas.

Stir / Mezclar, revolver. Combinar dos o más ingredientes con una cuchara y varillas utilizando un movimiento circular.

Temper / Atemperar. Trabajar una cobertura de chocolate previamente

fundida, colocada sobre una superficie de mármol, removiéndola con una rasqueta antes de que se enfríe y espese, sin llegar a solidificarse, antes de que alcance su temperatura de utilización. El atemperado también puede aplicarse a otras materias primas, como pueden ser las gelatinas.

Thicken / Espesar. Ligar o engordar una elaboración por medio de calor, cuajándolo o incorporando alguna materia prima específica para tal función.

Thin / Reducir. Disminuir el volumen de una preparación por efecto de la evaporación por medio de la ebullición prolongada, con el fin de obtener un producto con más concentración de sabor y consistencia.

Toss / Mezclar, revolver. Juntar uno o más ingredientes con un movimiento de arriba abajo.

Trim / Recortar. Cortar los bordes de una elaboración para dejarla en condiciones de trabajar o servir.

Water bath. Véase *Bain Marie.*

Whip / Batir (con unas varillas). Batir una preparación líquida o semisólida con el fin de introducir aire en ella y provocar que aumente de volumen. Remover enérgicamente unos ingredientes en estado líquido para que pasen a estado sólido o esponjoso (nata, huevos...).

Bibliografía

Baking. A Commonsense Guide, Bay Books, San Ramon, California, 2008.

Bath Well, Carolyn, *Pie & Tart*, Weldon Owen, San Francisco, California, 2003.

Crocker, Betty, *Betty Crocker's Picture Cook Book*, McGraw-Hill, Nueva York, 1950.

De Pooter, Veerle, *KitchenAid. El libro de cocina*, KitchenAid Europa Inc., 2011.

Eicher, Lovina, *The Amish Cook's Baking Book*, Andrews McMeel, Kansas City, Misuri, 2009.

Halsey, Kay, *La cocina sabrosa y fácil de KitchenAid*, Quintet, Londres, 2003.

Hyman, Clarissa, *The Jewish Kitchen*, Conran Octopus, Londres, 2003.

Joseel, Victoria, *Making Cupcakes with Lola*, Ryland, Peters & Small, Londres, 2011.

Laidlaw, Kim, *Home Baked Comfort*, Weldon Owen, San Francisco, California, 2011.

Lantz, Louise K., *Old American Kitchenware (1725-1925)*, Everybody's Press, Nueva York, 1970.

Malouf, Tarek, *Cake Days*, Harper Collins, Londres, 2011.

McGee, Harold, *La cocina y los alimentos: enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida*, Debate, Barcelona, 2007.

PEYTON, Oliver, *British Baking*, Square Peg, Londres, 2011.

REINHART, Peter, *El aprendiz de panadero*, RBA Libros, Barcelona, 2006.

—, *Whole Grain Breads, Ten Speed Press*, Berkeley, California, 2007.

SIMMONS, Amelia, *The First American Coocbook (1796)*, Oxford University Press, Oxford, 1958.

STEWART, Martha, *Pies & Tarts*, Clarkson Potter, Nueva York, 2011.

SWIFT, Martha, y Lisa Thomas, *Cupcakes from the Primrose Bakery*, Kyle Cathie, Londres, 2009.

—, *The Primrose Bakery Book*, Square Peg, Londres, 2011.

VO, Bea, *Tea with Bea*, Ryland, Peters & Small, Londres, 2011.

WILLIAMS, Chuck, *Essentials of Baking*, Weldon Owen, San Francisco, California, 2003.

—,*The Williams Sonoma Baking Book*, Oxmoor House, Nueva York, 2009.

YARZA, Ibán, *Pan casero*, Larousse, Barcelona, 2013.

Agradecimientos

A Antonio: gracias por estar ahí siempre, dispuesto a ayudar, y anteponer siempre lo que yo necesito. Gracias por no haberte quejado ni una sola vez en estos meses y por haberme animado con el libro y los viajes en todo momento. Gracias por ser mi mejor amigo, mi compañero y mi cómplice. Al final todo va a salir bien y, si no sale bien, es porque no es el final. Lo sabes, ¿no?

A David Figueras: una vez más te doy las gracias por haberme vuelto a dar la oportunidad de escribir otro libro. Gracias por hacerme poner los pies en el suelo cuando empiezo a divagar. Gracias por escucharme y aconsejarme, sabes que tus palabras van a misa. Gracias por esas ampliaciones en la fecha de entrega y tus palabras de ánimo. Gracias por tu paciencia y tu cariño. Gracias por dejarme conocer a tu encantadora familia, ¡os quiero un montón! Eres el mejor editor que podría haber deseado.

A Gema Sanz Galiano: Gemita, no tengo palabras para agradecerte que, de nuevo, hayas sabido lo que quería a la primera. Eres genial y el libro ha quedado precioso. Gracias.

A Irene García: gracias, gracias, gracias, por tus correcciones y tu paciencia, eres un sol.

A Javi Moreno: gracias también por tus correcciones y gracias por tu compañía en Sant Jordi.

A Mireia Ibáñez: muchas gracias por duplicado, por este libro y el anterior. Estoy deseando conocerte pronto y darte un gran beso y un abrazo.

A Roger Méndez: es un placer trabajar contigo. Gracias por esa foto de la portada y la de la contra.

A Germán Carrillo, Meritxell Retamero y el resto del equipo de Diseño, Marketing y Comercial de Planeta.

A Paula Machín, de Cream Bakery, en Madrid: muchas gracias por todos tus consejos «reposteros» y por estar siempre al otro lado del WhatsApp dispuesta a responder cualquier duda.

A Cecilia, Adela y Amalia, de My Home Style, por enviarme siempre todo el *atrezzo* que necesito para las fotos (tazas, platos, cucharitas y pañitos), que además es tan completo que me hace imposible decidir cuál es más bonito.

A Loleta Linares: muchas gracias por «prestarme» esa receta facilísima del *cream cheese frosting*.

El rincón de Bea: delicias para compartir
Bea Roque

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal)

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita reproducir algún fragmento de esta obra.
Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47

Diseño de la portada: Departamento de Arte y Diseño, Área Editorial Grupo Planeta
© de la fotografía de la portada, Roger Méndez (<www.rogermendez.com>)
Diseño del interior y compaginación: Gema Sanz Galiano
© de las ilustraciones del interior, Bea Roque, excepto p. 40: © Roger Méndez (<www.rogermendez.com>)

© Bea Roque, 2015

© Editorial Planeta, S. A., 2015
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
www.editorial.planeta.es
www.planetadelibros.com

Primera edición en libro electrónico (epub): marzo de 2015

ISBN: 978-84-08-13848-8 (epub)

Conversión a libro electrónico: Newcomlab, S. L. L.
www.newcomlab.com